உ

கடவுள் துணை.

18-சித்தர்கள் திருவாய்மலர்ந்த

ஆத்மரட்சாமிர்த

வைத்திய சாரசங்கிரகம்.



ஆயுர்வேதபாஸ்கரர்

கந்தசாமிமுதலியா ரியற்றியதை,

தஞ்சைமாநகரம் முத்தமிழ்க்கவிராசு

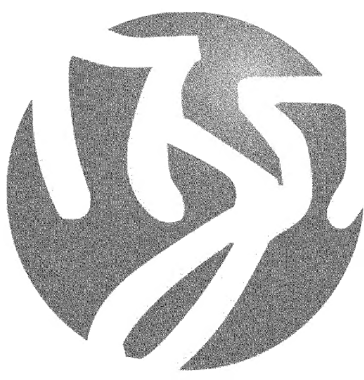
த. சண்முகம்பிள்ளையவர்களால்

வழுவுக்களை சீர்திருத்தி,

சென்னை: வித்தியாரத்நாகரம் பிரஸில்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

இதன் விலை] 1927. [ரூபா 1-8.



உ

சிவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்தமென்னும்

வயித்திய சாரசங்கிரகத்தின்

அட்டவணை.

A 1

ஆத்மரட்சாமிர்தவயித்திய

சாரசங்கிரகத்தின் அட்டவணை.

முற்றிற்று.

சிவமயம்.

இந்நூலமைத்தவர்கருத்து.

முகவுரை.

மாட்சிமைதங்கிய சிநேகிதர்களே!

இவ்வுலகின்கண் மகா மகத்துவம்பொருந்திய பதினெண்சித்தர்கள் திருவாய்மலர்ந்தருளிய மூன்றுலட்சங் கிரந்தங்களில்வயித்தியகிரந்தம் இரண்டு லட்சமென்றும், வாதகிரந்தம் ஒருலட்சமென்றும், முன்னோர்கள் சொல்லியிருக்கிறார்களல்லவா? அதில்வாதகிரந்தத்தை நீக்கி வயித்தியகிரந்தத்தை மாத்திரம் தேர்ந்தெடுத்து கைமுறை அட்டவணையா யிருந்ததையும். பற்பல சாஸ்திரக்கோர்வைகளிலிருந்துபெயர்த்தெடுத்தும் பிணிவகுப்புத்தொகுப்புப்பாடல்களும், பத்தியபாகங்களும், பிணியாளர்க்குநோயின்சாரமறிந்து செய்யும் சிகிச்சாவிதிகளும், சாத்தியஅசாத்தியங்களும், நோய்பிறக்கும் வறன்முறைத்தொகுப்பும், பாலவாகடமும், கெற்பக்கோளிலக்கணமும், அவ்வவ்வியாதியின் குணக்குறிகளும், அவைகளுக்கு அவிழ்தங்கொடுக்கும்பிரமாணமும், பாலகிரகதோஷ பரிகாரங்களும், இன்னும்பற்பல சிகிச்சாவிதிகளும், சுரவகுப்புத்தொடங்கி ரோகவகுப்புமுடிவிலும், அந்தந்தப்பிணிகளுக்கு அட்டவணைப்படலமும், பண்டிதர்சகுனமும், நோயாளியின்குணமும், பண்டிதாளணியும் ஆடையலங்கிருதப் பரிமளவர்க்கத்திட்டமும் இதனுடன் சூரணம், ரசாயனம், லேகியம், நெய்பாகம், கிரதம் எண்ணெய், கட்டுவகைகள், மெழுகுவகைகள், செந்தூரம், பற்பம், திராவகம், ஜெயநீர்போக்கு, மாத்திரைகள், புகைகள்; கபாடம், அஞ்சனம், தயிலம், ஷர்பத்து, பிளாஸ்திரி முதலானதும், மகாமகத்துவம்பொருந்திய பதினெண்சித்தர்கள் பனுவலும், சகலவித ஔஷதங்களும், வயதுப்பிரமாணமும், எந்தெந்தவயதுகளில் எந்தெந்த ஔஷதங்கள் பிரயோகஞ்செய்யவேண்டுமோ அந்தந்த லட்சணத்தொகுப்புகளும், மருந்துகொடுக்கத்தகாத வியாதிக்குறிப்பும், வயித்தியருக்கு சாஸ்திரத்தொகுப்பும், கைபாகம், செய்பாகம், புட்பாகம், எரிபாகம் இவைகளின்நிர்ணயமும், நோயாளிக்கு, ஸ்நானபரிகாரம், நித்திரைபரிகாரம், சையோகபரிகாரமுதலியவை நடத்தும்முறைகளும், நாலாயிரத்து நானூற்று நாற்பத்தெட்டு வியாதிகளையும் எளிதிலுணரும்படி

யான மணிக்கடைநூலும், நாடிநிதானத்தொகுப்புகளும், நீர்க்குறி மலக்குறியென்னும் அஷ்டவிதப்பரிட்சையும் ஒன்ருய்த்திரட்டி இந்த ஆயுள்வேதகிரந்த வாக்கியார்த்தத்திற்கு ஆத்மரட்சாமிர்த வைத்தியசாரசங்கிரகம் என்னும் இயற்பெயரமைத்து பெரும்பாலும் வெளிப்படையாக்கி ஆயுள்வேதபண்டிதரும்; பிரமுகாக்களும், கற்ரேரும், பிள்ளைகளைப்பெற்ரேரும், மயங்காமல் எளிதிலுணரும் பொருட்டு கற்கலந்துண்சோற்றிலும் கல்லாராய்ந்துண் கூழ்நன்மை என்று சொல்லியிருப்பதால் சகல சமயத்தவரும், கொலைமருத்த புருஷோத்தமரும் என்பேரில் கோபஞ்செய்யாமல் ஞானிகள்சொல்லிய நூற்களில் நாம் குற்றஞ்சொல்லக் கூடாதெனமன்னிப்பதுமன்றி ஆயுள்வேதபண்டிதர் பெரும்பாலும் எழுத்து, சொல், பொருள், பிறழ்ந்திருப்பினுஞ் சிக்கறுத்து அடியேனை இகழாமலும், புகழாமலும் காரியகாரணத்தை மாத்திரம் தெரிந்துக்கொள்வீரென்று முதற்கடவுளைப்போற்றுகின்றனன்.

இங்ஙனம்:

முத்தமிழ்ப்புலவர்

வேதகிரிமுதலியார் குமாரன்

கந்தசாமி முதலியார்.

ஆயுள்வேதபாஸ்கரர் நேடீவ்டாக்டர்.

சிவமயம்.

ஆத்மரட்சாமிர்த

வயித்தியசாரசங்கிரகம்.

படலங்களின் அட்டவணை.

படலங்களின் அட்டவணை முற்றிற்று.

கடவுள்துணை.

ஆத்மரட்சாமிர்த.

வயித்திய சாரசங்கிரகம்.

பண்டிதாளிலக்கணம்.

கடவுள் வணக்கம்.

எண்சீராசிரிய விருத்தம்.

சீர்கொண்டநிலவுபுயல் பரிதிதாரை
 திகழுண்டகோளமலை திசையடங்கப்
பார்கொண்டகடலுலகு சராசரங்கள்
 படைத்துக்காத்தநவரத பரோட்சமேலும்
பேர்கொண்டவொருங்களிப்ப வரும்பிரவாகப்
 பேயூஷமுறழ்வுதரும் பேராநந்தத்
தார்கொண்டவியாசபகவா னிர்விகாரச்
 சாட்சாத்காரப்பொருளை ஸ்தோத்யஞ்செய்வாம்.

நூல்.

மருந்துகொடுக்கக் கூடாதபேர்கள்.

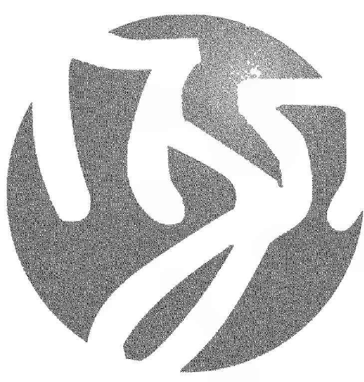
அன்னியதாரத்தாசை கொள்வோன்வஞ்ச
 ஞணகஞ்சாகள்ளுரொட்டி யுண்போன்றீனம
துன்னியசூனியக்காரன் சண்டைக்காரன்
 துறும்புகிள்ளிவிருந்துண்பான் திருடன்துஷ்டன்
குன்னியநித்திரைமிகுத்தோன் கொடாதலோபி
 குணமில்லான்மதியில்லான் மானமில்லான்
பன்னியபண்டிதர்பகைஞன் செவிடனூமை
 பாசுமவமறுயானைப் பார்க்கொணாதே.

முன்னேபணம்வாங்கிக்கொண்டு பின்னேவயித்தியஞ்செய்யவும்.

கைகூலிகையொப்புக் களவின்கூலி
 கபடமனமுலைமாதர் வேசிகூலி
மெய்க்கூலிகண்கூலி வித்தைக்கூலி
 வியாபாரக்கூலிமிக வுடையான்கூலி
ஒப்பரிபிணிதீர்க்கு மொருவன்கூலி
 யோதுவிக்குமுபாத்தியா ருடையகூலி
அப்போதைக்கப்போதே வாங்காராகில்
 ஆர்பெறுவாரார்தருவா ரவனிமீதே.

துஷ்டர்களுக்கிம்மூன்றுஞ் சொல்லக்கூடாதெனல்.

மந்திரமும்வாகடமும் பழையநூலும்
 உருவிக்கும்பெரியோரே வளமைகேளீர்



தந்திரமாய்க்காந்தமுக மூசிபத்துந்
தன்மையதுபோற்றொடர்ந்து தரிப்பாராகில்
சுந்தரமாம்புகழுடைய குலமானாலுந்
துஷ்டர்களுக்கிம்மூன்றுஞ் சொன்னாராகில்
அந்தரமாம்யெழுநரகி லழுந்திப்பின்னு
மறிவிலாச்சண்டாள ராவார்பாரே. 3

இந்நான்குவகைகளும் அறியாமல் வயித்தியஞ்செய்பவர்களுக்கு நரகம்வரும்.

பார்க்கின்றசோதிடபி ராயாகாலம்
பகரும்விபகாரமொடு பிராயச்சித்தம்
ஏற்கும்வயித்தியமிவைகள் நான்கும்வல்லோர்
இதன்வழியேசிகிச்சைரட்சை செய்வாராகில்
ஆர்க்குமேதோஷமில்லை யிவைகளையா
அறியாதார்சாஸ்திரவல் லவர்கள்போல
தீர்க்கமடிபிடியாகச் செய்வாராகில்
சிவபிரமத்திவகை சேர்வாரன்றே. 4

கண்கள்-௩, தலைகள்-௪, முகங்கள்-௫, கைகள்-௬, சரீரங்கள்-௮, கால்கள்-௧0, இந்த ஆறுவிதக்குணங்களறியார் ரோகிகளைக் கொன்றதனால் நரகமடைவார்.

வாதகுறிவைத்தியரே சொல்லக்கேளீர்
வாகாகக்கண்மூன்று தலைகள்நான்கு
நீதமுடன்முகங்களைந்து கைகளாறு
நிலைசரீரங்களெட்டு கால்கள்பத்து
விதமிதன்பயனறிந்தார் வியாதிதீர்ப்பார்
விதமறியார்மானிடரைப் பழியேசெய்வார்
சேதமாஞ்செயமறுந்து மலித்திடாது
செத்தபின்பு தீநரகிற்சேருவாரே. 5

கண், தலை, கை, சரீரம், கால் பிண்டநிலைவிபரங்கள்.

மருந்துசுத்திகுணமிரண்டு கண்கள்மூன்றும்
வாதபித்தசிலேத்ம தொந்தக்கலைகள்நான்காம்
அருந்துமறிசுவையறிதல் கைகளாறும்
அஷ்டவிதக்குறியறிதல் சரீரமெட்டாம்
இருந்ததசநாடிதச வாய்விரண்டும்
இதமாகப்பார்த்திதுவே கால்கள்பத்தாம்
பொருந்தியதோர்பிண்டநிலை முகங்களைந்தாம்
பொதிகைமலையகஸ்தியனார் புகன்றவாரே. 6

வர்கடத்தின்பயனறியார் நாடிகாணார்
வளர்கையைப்பிடித்திழுத்து வார்த்தைசொல்வார்
ஆகடியமாகவேதான் நல்லோர்தம்மை
அசாத்தியநோயென்றுசில ரரைந்துபோவார்
பேர்கிடக்கப்பேர்சொல்வார் வியாதிகட்குப்
பிணிதீர்ப்போமென்றுசொல்வார் தீர்க்கமாட்டார்
ஓகோகோவயித்தியர்தா மென்றுசொல்வார்
ஒருகாலுமோட்சமில்லை நரகந்தானே. 7

அச்சமறவயித்தியரே நோயுள்ளோர்க்கு
அசாத்தியமுஞ்சாத்தியமு மறிந்துநன்றாய்
பட்சமறக்குறிக்குணமெய்ப் பரிட்சைபார்த்து
பரிகாரமாய்மருந்து பகராராகில்
தச்சமறகிளைக்குலங்கள் வேரோடற்றுத்
தரணிதனில்வெகுபாவந் தலைமேற்கொண்டு
இச்சைபெறஎழுநரகி லழுந்திப்பின்னும்
ஈடேற்றமில்லாம லிருப்பார்தானே. 8

தரணிதனிலவுஷதத்தின் சுத்திகண்டு
தகமைபெறநோயாளி சரீரம்பார்த்து
கிரகியாசனவகையுங் கண்டுபின்னுங்
கைப்பரிட்சைமேல்ப்பரிட்சை கருதும்நாடி
திருநிகரில்குருமுகமாய்ப்புத்தியாகித்
தெளிந்தோர்கள்யோசனையும் செய்திகேட்டு
முரணியினுலிந்தவகை செய்யாராகில்
மூவேழுசுற்றமும்வே ரற்றுப்போமே. 9

கருத்துறவேவாதிமகன் வைத்தியஞ்செய்யில்
கசடறவேநோயாளி குருவாயெண்ணிக்
கருத்துறவேமருந்துக்குப் பத்திவேணுங்
கைகண்டவயித்தியரை யறிந்துநன்றாய்
கருத்துறவேமனதுவர நடக்கவேணுங்
கழுதையைப்போலிருந்தவர்க்குப் பலியாதொன்றுங்
கருத்துறவேயிவையறியச் சித்தர்தானுங்
காட்டினாரவர்மனம்போல் நடந்துக்கொள்ளே. 10

நடந்துகொள்ளும் நோயாளிராசாவாக
நாட்டினுலவர்க்கங்கே மருந்தூணது
தொடர்ந்துமேயவரிடத்திற் பத்திவைத்தால்
துரும்பாகப்பே ாகுமடா நோய்களேது
அடர்ந்துபோயவர்வாசற் கார்த்தாராளுற்
அக்கினியிற்பஞ்சதுபோல் நோய்கள்போகும்
சடந்தனக்குநோய்வந்தால் குருவேயென்பார்
சாதுரியமாய்த்திரிந்தால் தம்பியாமே. 11

தம்பியென்பார்நோயெல்லாந் தீர்ந்தபின்பு
தாய்தந்தைகுருவென்பார் நீங்குமுன்னே
வெம்பியதோருரோகங்கள் தீர்ந்தபின்பு
வேணவுபசாரம்பின் னுகட்டென்பாரர்
கும்பியேகொதித்துமிக வுள்ளம்வாடிக்
குருவானவயித்தியர்தன் மனதுநொந்தால்
தம்பியேமுகம்வாடித் தான்வாரார்கள்
சாற்றினேனிவையறிந்து மருந்துவாங்கே. 12

பிணிதீர்த்தவயித்தியர்க்கு பணம்கொடாத லோபிகட்கு
இன்னவையென்று கூறுகின்றார்.

வஞ்சமறவுமூன்றுபிணி யாளர்தங்கள்
மகவதினும்பதின்மடங்கு மருந்துபார்த்து
நெஞ்சுதனில்நோயாளிப் படிநிதானம்
நிறுத்துமந்தவைத்தியர்க்கு நிதிகொடாமல்
பஞ்சைமொழிபகருமரும் பாவியோரைப்
பாழ்நரகில்வீழநமன் பாசத்தாலே
அஞ்சவிழித்தடித்துதைத்து ஆழ்த்துவாரென்
றகத்தியருமுந்நூலை யருள்செய்தாரே. 13

பண்டிதன் முறைமை.

அறுசீரடி ஆசிரிய விருத்தம்.

பண்டிதன்முறைமை கேட்கில் பழிப்பிலான் சலிப்பிலானுக்
கொண்டதோர்உறுப்பில் சற்றுங் குறையிலான் சினமிலானும்
வண்டணி குழலார் நம்பியமாதரை தாய்தந்தைப்போல்
மண்டலமொக்க வெண்ணில் வயித்திய னுகுந்தானே. 14

உத்தம குணத்தை யுள்ளோன் உயிர்பெறுங் கீர்த்தியுள்ளோன்
புத்தியாலாய்ந்து சொல்வோன் பொருள்களை யாயவல்லோன்
சத்திய வார்த்தை யுள்ளோன் தருமசிந்தனையே யுள்ளோன்
குத்திர வார்த்தை பேசாக் குணன் பரிகாரி யாமே. 15

மண்ணின்மேற் பெண்ணு னுக்கும் மற்றுள பல்லுயிர்க்கும்
கண்ணினில் நிமைபோற் காக்குங் கடவுளான் கருணை யுள்ளோன்
நண்ணியபெண்ணு னெல்லாம் நாடியல் தந்தை தாயென்
றெண்ணியே மருந்து செய்யில் இடர்பிணி தீருமன்றே. 16

வேறு.

குணங்கள் குறிகள் நாடியினுல் குறித்து மனத்தின் திடயானுல்
பிணங்கி யேறும் பிணிபலவும் பிலமுங் கண்டு தானறிந்து
வணங்கு மருந்தால் மந்திரத்தால் வல்லகடவுள் கடாட்சத்தால்
இணங்கு மாகில் மருந்துசெய்வீர் என்றே முனிவ ரியம்பினரே. 17

நாடிவாத பித்தசேத்துமவகுப்பால் பிணிகளைக் குறித்தறிதல்.

வாகன சாஸ்திர நாடிமுறை மற்றுங் கருவி காணுதி
பாத மிதஞ்சேர் பரிசனையும் பருவமருந்தின் பதமுறையும்
வேக மருந்தின் சீர்முறையும் விடஞ்சேர் மருந்துமிகத்தள்ளி
மேகம் போலப் பொழிபவல்லோன் விதித்தார் பிடகனெனலாமே.

வேறு.

குருவினை நினைத்துக் கொண்டு குணங்கண்டு பிணியைத் தீர்க்க
மருவிய வியாதி கொண்டோன் வாருடனாடி கண்டால்
திருவினை வென்ற சோதி தீருமே நாலி லொன்று
வெருவிடா மருந்து தன்னால் மீளுமுக் கூறுந்தானே. 19

பாயிர முழுது நூலின் பாட்டிய லறிந்து கொண்டு
மாய்கிற மனிதர்க் கன்பாய் மருந்திட னாடிப் பார்த்து
ஆயிறு வேதந் தன்னை யருள்களால் வடநூல் பார்த்து
போயுறு பொதிகை வாழும் புகழ்முனி யருள் செய்தாரே. 20

வைத்தியருக் கின்னவஸ்திரமாகா இன்னவஸ்திர முடுக்கவெனக் கூறுகின்றார்.

வேறு.

காங்கு சிவப்பு பலபுள்ளிக் கமழும் பட்டு மரவுரிகள்
நீங்கு மிவைகள் துகி லுடுக்க நேரேயாகா வைத்தியருக்
கோங்கும் வெள்ளைத் துகிலுடுத்தி யுண்மை நினைத்துமருந்துசெயில்
பாங்கு பெறவே பிணிதீரும் பாரிற் பாரும் பண்டிதரே. 21

பரிமளவர்க்கம் அணிகலுங்கிரியையுங் கூறுகின்றார்.

வேறு.

சந்தனம் புனுகு பிச்சு சடத்தினிற் பூசிப் பின்னர்
அந்தணர் கிரியைபோல ஆசிரிய னடி வணங்கி
சிந்தையிற் குருவை வாழ்த்திச் சிவபதம் நெஞ்சி லுன்னி
வந்தநோய் பிணிகள் தீரும் வயித்திய முறையென்றோதே. 22

குறள்.

அந்தண ரென்போ ரறவோர்மற் றெவ்வுயிர்க்குஞ்
செந்தன்மை பூண்டொழுகலான்.

ஆகையின் அந்தணர் பார்ப்பாரெனக்கொள்ளாமல் எவ்வுயிருந் தன்னுயிர்போல நினைக்கும் புண்ணிய புருடோத்மரெனக் கொள்க.

நான்குவிதபண்டிதர்களுக்கும் எச்சரிக்கைகூறுகின்றார்.

நிலமண்டில ஆசிரியப்பா.

சாத்திர மறிகில்லார் சதுர்வித பண்டிதர்
வார்த்தையின் பலத்தினால் மருந்தை யீந்திடில்
கோத்திரங் கிளையொடு குலங்கள் வேரற
வீழ்த்திட நரகினில் வீழ்வர் திண்ணமே. 23

இன்னின்னவனுக்கு மருந்துபலிக்காதெனச் சொல்லுகின்றார்.

அறுசீர்க்கழி நெடிலடி யாசிரியவிருத்தம்.

கன்னெஞ்சன் வழிப றிப்போன் கண்டதன் பிறகே செல்வோன்
வன்னெடுங் கோபமுள்ளோன் மாதர்மே லாசை யுள்ளோன்
பொன்னையே புதைத்து வைத்துப் பிடகர்க்குப் பொய்யைச்சொல்
வோன், இன்னெடுங் கொடியபாவிக் கிடுமருந் தேறா தன்றே, 24

இன்னின்னவர்க்குப் பிணிதீராதெனக் கூறுகின்றார்.

பஞ்சமா பாத கர்க்கும் பழிதனை நினைப்ப வர்க்கும்
கெஞ்சியே மருந்து செய்து கேடுகள் நினைப்ப வர்க்கும்
அஞ்சிடா வஞ்ச கர்க்கும் அநியாயக் காரருக்கும்
நஞ்சினுங் கொடி யவர்க்கும் நாடிய பிணிதீ ராதே. 25

இன்னின்னவர்க்கு வயித்தியஞ் செய்யெனக் கூறுகின்றார்.

தரித்திரப் பட்டபோர்க்குந் தருமத்தை யடைந்த பேர்க்கும்
கருத்துடன் பிணிதீ ரென்றுங் கபடன்றி மெய்சொல் வோர்க்கும்
திருத்தமாய்த் தனங்கொடுத்துத் தீர்த்தருள்பிணியென்போர்க்கும்
உருக்கமா யுண்ணும் பேர்க்கும்உடன்வயித்தியஞ் செய்வீரே. 26

வேதிய வேடத்தோர்க்கும் விளங்கிய குருக்கள்மார்க்கும்
நீதியா யுள்ள பேர்க்குந் நெறிமுறை யுடையோருக்கும்
சாதியா யுள்ள பேர்க்குந் தவநெறி யுள்ள பேர்க்கும்
பேதியா தருமருந்து செய்திடப் பிணிபோ மென்றார். 27

ஔஷதஞ்செய்யவுமுண்ணவும் இன்னின்னகிழமையாகும்
இன்னின்னகிழமை யாகாதெனச் சொல்லுகின்றார்.

காரியும் புதனுந் திங்கள் கருதிடில் மருந்து தீதாம்
வீரிய வெள்ளி நோயாம் வியாழஞ்சேய் பிணிகள் தீரும்
பாரினி லுள்ள பேர்க்குப் பரிகாரஞ் செய்யவேண்டில்
ஆரிய னருளினாலே அருக்கனில் மருந்து செய்யே. 28

வேறு.

[illegible] மூன்று முக்கால்பார்த்தே பிணிக்குமருந்து செய்வீர்
[illegible] முக்கால்பார்த்தே பிணிக்குமருந்துகொள்வீர்
[illegible] பார்த்த வுடனே மருந்து செய்வீர்
[illegible] லயனம் விருத்தமும் போம். 29

[illegible] பதி சொல்லுகின்றார்.

வேறு.

சேளப்பாமனமான வாயுகூடி
கெடியானசித்தமா காசம்பொங்கி

வளப்பாஆங்கார சிகாரமிஞ்சி
மேவுதற்குப்பெண்மேலே மோகமாகும்
நாளப்பாஞுந்துக்கும் பலமேதென்றால்
நலம்பெறவேசொல்லுகிறேன் நன்றாய்க்கேளு
தாளப்பாமனதோடே வியானன்கூடும்
தனியானநாதத்தி லபானன்தானே. 30

தானென்றவிந்துவினிற் சமானன்கூடும்
தனியானசித்தத்தில் வியானன்சேரும்
கானென்றஆங்காரம் கர்ச்சிப்போடே
கலந்துநிற்கும்உதானனப்பா கண்டுகொள்ளு
வேனென்றபத்துமொன்றாய் மனதுங்கூடி
மேவிபவன்கலந்துவந்து விழும்போது
மானென்றமௌனபர வசமேயாவாள்
மருவுகின்றபெண்ணுக்கும் முறைதான்கேளே. 31

கருதரிக்கும் விதம்.

முறையானபெண்ணுணும் மௌனமுற்றால்
மோசமில்லைகருவங்கே தரிக்கும்பாரு
நிறையானவலத்தோடி லாணேயாகும்
நேராகயிடத்தோடிற் பெண்ணேயாகும்
உறையானகருப்பையிற் சுக்கிலமாய்ப்பாய
உத்தமனேசுரோணிதந்தா னுரைந்துகொள்ளும்
கறையாகப்பாய்ந்தவெளி தமருபோலக்
கழற்கொடிக்காய்போற்றிரண்டு சிரசுமாமே. 32

ஆமப்பாசிரமோடே கையுங்காலும்
அப்பனேதத்துவங்கள் நரம்புமூளை
ஓமப்பாஅத்திமுத லுரோமத்தோடு
உத்தமனேபதினொருவா சலுமேகாணும்
காமப்பாவிழுந்தவழி சிரசினாலே
கைம்முறையாய்த்தாயுண்ட அன்னஞ்செல்லுஞ்
சேயப்பாநடுமைபத் தொப்புளாலே
சென்றதெல்லாமலமாகக் கழியுந்தானே. 33

தானென்றபதினொன்றாற் சடந்தான்முன்னே
சாதகமாயெடுத்துவரும் மலடெவ்வாறு
ஊனென்றபெண்ணுக்கு மனதுவேறாய்
உருதமுற்றுமௌனமுன்னாப் பாவத்தாலே
கானென்றமலடாவாள் புருடனுக்குங்
கைம்முறையாயிப்படிதான் கண்டுகொள்ளு
தேனென்றமொழியாட்குப் பரனார்சொன்னார்
செகமெல்லாம் இப்படிதான் செனித்தவாறே. 34

தசவாயுக்களின்பெயரும் பிராணவாயு இருப்பிடமும்.

பிலத்துநிற்கும்பிராணனோ டபானன்வியானன்
பிரியாதவுதானனொடு சமானன்கூர்மன்
நலத்துகின்றநாகனெழிற் கிரிகரன்றானும்
நற்றேவதத்தனொடு தனஞ்சயன்பத்தாகும்
இலக்கமுபின்பிராணநிலை மூலமதிற்றோன்றி
எழுந்துசிரகளவுமுட்டி யிருவிழியின்கீழாய்
கலக்கமறநாசிவழி யோடெண்சாணில்
கடுகியெட்டுமுட்புகுந்து கழியும்நான்கே. 35

அபானன், வியானன், உதானன் சமானவாயுக்கள்.

உந்தியெனுந்தலத்தின்கீ ழபானன்நின்று
உறுபிமலசலங்களையுங் கழலச்செய்யும்
விந்தையெழில்வியானன்றோ ளதனில்நின்று
மிகக்கலையுந்தவனமுமுண் டாகச்செய்யும்
பிந்தஉதானன்செபனுண் டசனந்தன்னைப்
பெருநாடிநரம்புவழி யூட்டல்செய்யும்
இந்தவுடல்தனைவளர்க்குஞ் சமானன்தானு
மியாவையுமேமிஞ்சவொட்டா திருக்குந்தானே. 36

கூர்மன், நாகன், கிரிகரன், தேவதத்தன், தனஞ்செயன் வாயுக்கள்.

கூர்மனிருவிழியினிமைத் திடுமேநாகன்
கொட்டாவிவிக்கலெனுங்கொடுமைசெய்யும்
தீர்மைகிரிகரனீட்டி முடக்கிவைக்கத்
தேவதத்தன்விழித்துமே வசனஞ்செய்யும்
பேர்மன்னுந்தனஞ்செயன்மேற் சிரசிரண்டாய்ப்
பிளந்திடும்போததுவோடிப் போவதாகும்
சேர்மையறிந்திடுவையினி நாடிபத்தின்
நிலைமைதெரிந்திடவிவரம் உரைசெய்வோமே. 37

தசநாடிகளின் பெயர்கள் சுழிமுனைநாடி, இடகலை, பிங்கலை.

சுழிமுனையர்ம்இடகலைபிங் கலைகாந்தாரி
தாய்த்திசிங்குவையும் புடைபுருடன்றானும்
செழிகுகுவன்சங்கினியோ டரைந்தாக
நின்றவசநாடிபத்தும் நிலைத்தநாமப்
மொழிவதுகேள்சுழிமுனையென் பதுமூலத்தில்
முளைத்துநடுவெழுந்துசிர சளவுநிற்கும்
பிழிவழியச்சுழிமுனையிற் களைகள்தோன்றிப்
பிறந்துயிருநாசியிடம் ஓடிநிற்கும். 38

காந்தாரி, அத்தி சிங்குவை, அலப்புடை, புருடன் குருநாடிகள்.

கண்டமதில்நின்று காந்தாரிநாலில்
கரைந்துநீர்பொசிய வுபாயங்கள்செய்யும்
அண்டசெவிதனி லத்திசிங்குவைநின்று
அவத்தையோர்நான்கினுக்கும் ஊஊஎன்னும்
விண்டவலம்புடை புருடன்விழியிலன்று
மெய்யறந்தபோது அசைவாகிநிற்கும்
கொண்டகுருநாடி யீரடிப்பற்பற்றி
குடல்புரட்டிவாயில்நீர் சுழற்றிநிற்கும். 39

சங்கினி நாடிவிடையம் ஐந்தின்பெயர்கள் வர்னவிடையம்.

சங்கினியென்பது நாபிக்குய்யம்பற்றித்
தானிருக்கும்ஒன்றையுமே மிஞ்சொட்டாமல்
அங்குறதிகாரியஞ்ஞெ டைம்பத்தொன்றும்
அறிவித்தோம்வசநீதி வைந்துகேளாய்
இங்குவசனங்கமனந் தானேதோடு
இருந்தவெழில்விசவர்க்கம் ஆனந்தைத்தில்
பொங்குவூசனுதியவ வாக்கில்நின்று
பொருந்துவசனத்தையவன் பிறப்பிப்பானே. 40

வியாதிகளை அஷ்டவிதப்பரிட்சைகளாலும் நிச்சயித்தறிதல்.

தரணியுள்ளவியாதிகளை யஷ்டாங்கத்தால்
தானறியவேண்டுமது ஏதேனென்னில்
திரணியதோர்நாடிகண்கள் சுத்தத்தோடு
தேசத்தினதுபரிசம் வர்னம்நாக்கு
இரணமலம்மூத்திரமாம் இவைகளெல்லாம்
இதம்படவேதான்பார்த்துக் குறிப்பாய்க்கண்டு
பரமனருளாற்பெரியோர்கள் பாதம்போற்றி
பண்புதவறாத பண்டிதஞ்செய்வீரே. 41

தேகங்களின் பரிசங்களும் நிறங்களும் வருங்குறியறிதல்.

முனைகின்றதேகபதி சத்தைபார்க்கில்
முன்வாததேகிக்கு சரீரஞ்சற்றே
அனைகின்றஉஷ்ணமாய் பயித்தியதேகிக்
கதிகமுண்டாம்அப்பால் சீதளமாய்நிற்கும்
சுனைகின்றசிலேத்துமந்தான் சூழ்தேகிக்குத்
தொந்தகுணம்நால்விதமாய் னிறந்தான்கூறில்
புனைவாறதேகனிறங் கருத்துநிற்கும்
பயில்தேகநிறமஞ்சள் சிவப்பதாமே. 42

சப்தலட்சணம்.

தாமேசிலேத்மதேக நிறம்வெளுப்பு
தான்தொந்தமேதகம் நால்விதமாய்நிற்கும்
மாமயிலேசத்தமது அறியவேண்டில்
வாதரோகிசமதொனி வார்த்தைபேசும்
ஈரமுள்ளபித்தந்தான் உறக்கக்கூறும்
இபம்பிடுஞ்சிலேத்மரோகிக் கீனச்சத்தம்
நாமுரைத்தோம்தொந்தரோகிக்குமிந்த
நால்விதமாய்மொழிந்தசப்தம் நயந்துகாணே. 42

நயனலட்சணம்.

காணுகின்றவாத ரோகிக்கண்கள்
கருநிறமாய்நொந்துமிகத் தண்ணீர்பாயும்
பூணுகின்றபித்த ரோகிக்குமஞ்சள்
போலிருக்குஞ்சிவப்புநிறப் பொலிவுதோன்றும்
பேணுகின்றசிலேத்தும ரோகிக்கண்கள்
பீளைகட்டிவெளுத்திருக்கும் சன்னிவாதம்
வாணிகின்றசிவப்புடைத்தாய் வந்துவீங்கி
வந்திடுங்காமாலையென வகுத்துச்சொல்வேன். 44

வாதமலம், பித்தமலம், கபமலம், தொந்தமலம், வாதச்சிறுநீர் நிறங்கள்.

மந்தமாவாதரோகிக்குந்தானும்
மலமிருக்கிக்கட்டிப்பின் கறுத்துத்தோன்றும்
சிந்துபித்தரோகிமலம் மஞ்சளாகில்
சிவப்பாகில்சேர்ந்திருக்குஞ் சிலேத்மருக்குச்
சொந்தமலம்வெளுத்திருக்கும் மலக்கட்டாகும்
தொந்தமலமநால்விதமாய்த் தோற்றிக்காணும்
விந்தைவாதரோகிக்குச் சிறுநீர்தானும்
வெளுத்திருக்கும்பயித்தியநீர் விதஞ்சொல்வேனே. 45

பயித்தியச்சிறுநீர், கபநீர், தொந்தநீர், வதரோகநாவு, பித்தரோகநாவு நிறங்கள்.

விதமுள்ளபயித்தியர்தன் சிறுநீர்மஞ்சள்
விகமுடைத்தாயிருக்குமல்லால் சிவப்புத்தோன்று
நுதையுள்ளசிலேத்துமத்தோர் நீர்தான்மெத்த
நுரைகலங்குந்தொந்தநீர் நால்விதமாய்க்காணும்
சுதையுள்ளநாவிநிறஞ் சொல்லில்வாதந்
தேன்றினற்குவெடித்துமுற்போற் கறுத்திருக்கும்
கதையல்லசிவந்தாலும் பசுந்தாலுந்தான்
சுன்முள்ளபயித்தியர்நா கணக்குதானே. 64

கபரோகநாவு ஜன்னிரோகநாவு, தொந்தரோகநாவு.

தானமொடுவாய்வெளுத்து நீருண்டாகிற்
றுன்சிலேத்மநாவாகும் ஈரம்அற்றே
ஆனமுட்போற்கறுக்கில் சன்னி ரோகநாவாம்
அதம்தொந்தநாநிறம்நால் விதமாய்த்தோன்றும்
ஆனயிவ்வகையெட்டு மறிந்தபேரை
அவனிதனிற்பண்டிதரா யறியச்சொல்வார்
ஈனமிலாப்பெறியடக்கும் பெரியோரன்றி
யெய்தாதுயாவருக்கு மியம்புங்காலே. 47

நாடிஸ்தானங்கள்.

நாடிகள்நிற்கும் இடங்களும் வாதநாடியும் நடையும் வருதலறிக.

செய்கின்றநாடிபெரு விரலின்மேலாம்
திருந்திழைமூன் றங்குலத்தி னடுவதாகத்
தைகின்றகோதுமபை யரிசிபோலச்
சர்வம்வியாபித்திருக்கும் அதுதான்கூறில்
கையடியுங்காலடியும் நாடிநிற்கும்
கன்னியருக்கிடப்புறமாம் கணவர்க்கங்கே
மைகின்றவலப்புறமாம் வாதநாடி
வந்துமுன்னேநடக்குமப்பால் வகைசொல்வேனே. 58

பித்தசிலேத்ம வாதநாடி நடைகள்.

சொல்லுகின்றபித்தநாடி தோற்றுமப்பால்
தொடர்ந்துசிலேத்துமநாடி தோற்றுமப்பால்
அல்லுகின்றகுழலாளே நாடிநின்றால்
ஆச்சரியநாடியென் றறிந்துசொல்லு
மல்லுகின்றவாதத்தில் நாடியங்கே
வக்ரகதியாய்நடக்குந் தவளைபோல
நல்லுகின்றவாவியட்டை தொட்டிலாட்டல்
நல்லாயிப்படிநாடி நடக்குந்தானே. 49

பயித்தியநாடிநடை, சிலேத்துமநாடிநடை, வாதமும்பித்தமும்
தொந்தித்தநாடிநடை.

நடக்கும்பயித்தியஞ்சமலைப் பிள்ளைபோலும்
நடனமயிலன்னம்போற் காகம்போலுந்
திடக்குஞ்சிலேத்துமநாடி இலங்கும்பட்சி
செய்யபுறுஊர்க்குருவி கோழிபோல
அடக்கமாய்நடக்குமது மயிலேசொன்னேன்
அவ்வளவேவாதபயித் தியத்தின்தோற்றம்

மடக்கின்றகரடைபோல் நடந்துப்பின்னை
மஞ்ஞையெனநடக்குமது மதித்துக்கூறே. 50

சத்சிலேஷ்மந் தொந்தித்தநாடி அசீரணநாடி மத்திரிதய்த்திநாடி
ஸ்திரீசங்கைநாடி பலபந்தநாடி சந்நிவாதநாடிகள்வருகை.

கூறுகின்றவாதசிலேத் துமமுங்கூடில்
கோழிபட்சியெனநடக்கும் அசீர்ணநாடி
தூறுகின்றமத்திரி தயத்திநாடி
தூங்குகின்றகாகநடை யென்றுசொல்வார்
தேறுகின்றஸ்திரீசங்கை யிப்படியாய்நின்று
தீவிரமாய்நடக்குமல பந்தநாடி
ஊறுமன்னம்போல்கடக்குஞ் சந்நிவாதம்
உளநாடிவிதி களையும் உரைக்கக்கேளே. 51

குடிலை சூட்சுமவாயு சன்னி வாதம் சங்கினி காந்தாரிமுதலிய
நாடிநடைகளறிய.

உரைத்தவிறகின்கட்டுக் குள்முஞ்சூறு
உலவுதல்போலேநடக்குங் குடிலைவாயு
விரைத்தெழுந்தேமந்தமா யிருந்துபின்னும்
விதமாகநடக்குமது சூட்சமவாயு
புதைதருமையிவ்வகையின் சன்னிவாதம்
பொரும்பாகக்குவிந்தமுலை போலுங்கொங்கை
முரைத்தெழுந்தசங்கினிகாந் தாரிபின்னே
முறைமையதாம்நாடியென முனிவர்தாமே. 52

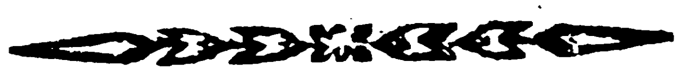
பண்டிதாளிலக்கணம்
முற்றிற்று.

உ

கடவுள்துணை

ஆத்மரட்சாமிர்தமென்னும்

வைத்தியசாரசங்கிரகம்.



புண்டவுற்பத்தி.

விருத்தம்.

சீர்நிறைந்த மானிடர்கள் பிண்டோற் பத்தி
சிறந்துவருஞ் சுக்கிலமாஞ் சுரோணிதந் தான்
கார்நிறைந்த பிண்டமது தசமாதந் தான்
காட்டினார் கருவிகா ணாதி யெல்லாம்
பார்நிறைந்த தத்துவங்கள் வயது மார்க்கம்
பாடினா ரிந்நூலின் முதன்மையாக
ஏர்நிறைந்த வாத்மரட்சா அமிர்த மென்றே
இயம்பினார் வயித்திய சாரசங்கிரக மாமே.

மங்கையர்கள் பூத்தது முதற் சிலநாள்வரை கருக்குழி மலர்ந்திருக்கும், அக்காலத்திற் சுக்கிலந்தரித்தால் வாயு வன்னியினால் சுக்கில சுரோணிதம் சம்மந்தப்பட்டுக் கடுகுபோலும், நீர்க்குமிழி போலும், முட்டைபோலுமாம். திங்களொன்றில் வாழைப்பூமொக்குபோற்றிரண்டு பிண்டமாகி தலை உடலென்ற விகற்பந் தோன்றும் இரண்டில், உடலினின்று கை கால்களரும்பி கால்களுக்கிடையில் முள்ளந்தண்டு வால்போல நெடுகியிருக்கும், முகம், இரத்தகாசம், சுவாசப்பை, இரப்பை முதலிய குடல்கள் முளைக்கும் கண்களும் பின்பு, வாய், நாசி காதுத் துவாரங்களும் தோன்றும். மூன்றும் நாலாம்திங்களில் மூக்கு, உதடு, கண்மடல், காது உண்டாகி கைகால் மரக்கொம்புபோல் வளர, அவற்றினுனிகளிலே விரல்கள் தோன்றும். ஐந்தாமாதம் இறுதியில் சிசு சற்றே பூரணமாய்விடும். ஆறுமாதமுதல் மேற்படி உறுப்புகளும் எலும்பு, தலை, மயிர், நாடி நரம்பும், ஏனைய அங்கங்களும், பிராணாதி பஞ்சவாயுக்களும் உண்டாகும் ஏழாவது மாதத்தில் கருவுக்கு அங்கவுரு

வும், ஓடுவதும், இடிப்பதும், அசைவதும் திருஷ்டாந்த முண்டா கும். எட்டாவது மாதத்தில் தாயுண்ட அன்னசாரங்கள் சிசுவின் கெற்பத்திலூறும். ஒன்பதாம் மாதத்தில்தன்னறிவுதோன்றும்.பத்தில் பரமசிவத்தை நோக்கி தவஞ்செய்து சிரசு உதையமாகி ஜெனனம்.

வயது ள-ல் ௲-க்குள் உடல்வளரும், அதற்குமேல் முகத்தின் ஒளிகுன்றும், ௬௰-க்குமேல் தேசஸ்கெடும், ௫௰-க்கு மேல் உடல் தளரும், ரோமம் வெளுக்கும், ௬௰-க்குமேல் கண்ணொளி மயங்கும், நடக்கிற்றிகைப்புண்டாகும், புத்தி, கோபாக்கினே, அதிகசிறலுண்டாம், எ௰-க்குமேல் அறிவுகுறையும், அ௰-க்குமேல் சுவாசம் மேல்நோக்கி யெளியிற்பாயும், ௯௰-க்குமேல் ஐம்பொறியும், புலனும் ஒடுங்கி இந்திரியமற்று நூறில்மரணம் ஆனால் இடையில் அவயிருந்து தத்துவப்பிணி முதலானவைகளால் மரணம் உண்டு.

தேகக்கட்டளை விபரம்'

பிருதிவி-மண், அப்பு-சலம், தேய்வு-அக்கினி, வாயு-காற்று, ஆகாயம்-வெளியென்று சொல்லிப் பஞ்சபூதங்கள் சரீரத்துக்கு ஆதாரமா யிருக்கின்றது.

வாதம் வாயுவின்தன்மையை யொத்தும், பித்தம் தேயுவின்றன்மையை யொத்தும், சிலேத்தமம்-அப்புவின் றன்மையை யொத்துமாயிருப்பதால் சுரோணிதத்துபின் சுக்கிலஞ் சேரும்போதுவாதபித்த சிலேத்மங்களில் எது அதிகரித்திருக்கிறதோ அது சிசுவுக்குப்பற்றி வாததேகம், பித்ததேகம், சிலேத்மதேகமென்றுமூவகைத் தேகக்கட்டளை யுண்டா யிருக்கின்றன.

வாத பித்த சிலேத்ம தேகக்குறிகள்.

விருத்தம்.

சொல்லும் வாத தேகிகட்குந் தோற்றும் பித்த தேகிகட்கும்
வெல்லுஞ் சிலேத்மதேகிகட்கும் விளையுங் குணமுங்குறிப்புமுதல்
சொல்லும் வியாதி செய்யும்விதம் குன்றும் நாடி நடக்கும்விதம்
புல்லும் மாந்தர் தானறிய புகன்றூர் முனிவர் மடமயிலே.

(இ-ள்) வாததேகி - பித்ததேகி சிலேத்மதேகி இம்மூவர்கள் தேகக்குறிப்பும், நாடிநிதானமும், வியாதி வளர்குறிப்பும், மானிடர்க ளெளிதிலறியும்படி உரைக்கத் துணிந்தேன் பெண்ணே என்பதாம்.

வாததேகக்குறிகள்.

நாடி மெதுவாய் நடக்கும் தேகமெத்த அசதியுள்ளதாயும் யுத்திமந்தமாயு மிருக்கும், கொட்டாவிமேலிடும், மலத்தையிருக்கும் அக்கினிமந்த முண்டாகும், சுரோணிதங்குன்றும், போகங்குறையும், உற்றகாரியத்தை மெத்தனவா யென்னும், சற்றுஞ்சளியாம லுரைப்பதெல்லாம் உழல்வாயிருக்கும், வெற்றியும் புகழுமுண்டாகவேண்டிப்பொய்மெய்யாகப்பேசும், உடல்குளிர்ந்து பருத்திருக்கும்.

பித்ததேகக்குறிகள்.

நாடிவிரைவாய்நடக்கும். திடமுந்தீர்க்கமுங் கடினமான காரியங்களைச்சாதிக்கும், சக்தியுண்டாகும், இளமையில் நரைக்கும், கடைக்கண் சிவப்பாயிருக்கும், சொற்கள் அமிர்தமாயிருக்கும், காமக்குரோதாதிகள் அதிகரித்திருக்கும், உடல் உஷ்ணமாயிருக்கும், மெய் பொய் அறியும்படி பலநூல்களை ஆராயும்.

சிலேத்மதேகக்குறிகள்.

நாடி அதிக மிரட்சியும், துற்பெலனுள்ள தாயுமிருக்கும், உடல்வியர்க்கும் சன்மார்க்கத்தி லிச்சையுண்டாகும், தோகையரின்பமும், பொய்களவும் விலகியிருக்கும், ஸ்தானகாலங்களில் போகத்தால் சன்னிமேலிடும், அனித்தியகாலத்தில் சிலேத்மத்திற்குஅதிக நிறைகாட்டும், கண்ணுலாத்துமம் பிரியும், தலைமயிர் நீண்டுகொட்டும்படிகூறும் திருமாதணைந்துவாழ்வாள்.

நாடிவிளக்கம்.

விருத்தம்.

கூறு மார்ந்தர் குறிக்கும் நரம்பினின்
தேறி நாடி யெழுபத்தீ ராயிரம்
யீறும் பத்தின் மிணங்குந் திரிநாடி
மாறுங் கூர்வகை மாமுனி யுற்றதே.

(இ-ள்.) மானிடர்தேகத்தில் எஉா-நாடி நரம்புகள் உந்திச்சுழியிலிருந்தெழுந்து கீழ்மேலாகப் பேய்பீர்க்கங் கூடுபோல் ஆக்கையெல்லாம்பற்றிநிற்கும். இவைகளில்இடைகலை, பின்கலை சுழிமுனை அலப்புடை, காந்தாரி, அத்தி சிகுவை, சங்கினி, இயல், புருடன், குருவென்ற தசநாடி-ம இடகலை வலதுகாற் பெருவிரலி லிருந்து இடது நாசி வரையிலும், பிங்கலை இடதுகாற் பெருவிரலி லிரு

ந்து வலது நாசி வரையிலும் கத்தரிக்கோன் மாறலாகவோடிநிற்கும். சுழிமுனை லாதாரமுத்திலிருந்து ஆக்கினை வரையோடி யுச்சியில்அ ச்சுருளாணியாய் நிற்கும். பொறியிற் சூடுண்டாம். அலம்புடையும், இப்புருடனும், இரு செவிகளைப்பற்றி நிற்கும்அப்போதுசத்தமே லிடும், அத்தியும், சிகுவையும், இருகண்களைப்பற்றி நிற்கும், அப் போது கண்ணொளிவு தோன்றும். காந்தாரி நாபியிற்றோன்றி சுர மேழிற்கும் ஏழு நாடியாய்க் கண்டத்திற்றிருக்கும் சங்கினி குரு குய் யத்தைப்பற்றி நிற்கும். தேகத்தில் பிராணன், அபானன், உதான ன், சமானன், வியானன், நாகன், கூர்மன், கிருதரன், தேவதத்த ன், தனஞ்செயனென்ற பத்துவாய்வும், வழங்கும் அப்போது தே கம் சூத்திரப்பாவைபோலாம்.

விருத்தம்.

சொன்னார் நாடி தசநாடி தொகுக்கும் பத்தில் மூன்றுளதாம்
அன்னே வாத பித்தமென வறையுஞ் சேத்ம நாடியதாய்
பொன்னே மாத பிணிக்குறிப்பும் புகலு மலமுஞ் சலக்குறிப்பும்
முன்னோர் முனிவர் மூலவகை மொழிந்தா ராயுள் வேதமிதே.

மேற்கண்ட தசநாடி யில்ஏழுநீங்கி இடைகலை, பிங்கலை, சுழி முனையென்னும் மூன்று நாடியும் ஒரே நாடியாயமைந்து இடைகலை வாதநாடியாகவும், பிங்கலைபித்தநாடியாகவும், சுழிமுனை சிலேற்று மநாடியாகவும் நடக்கும், வாதம் மலத்திலும், பித்தநீரிலும், சிலே. த்மம் விந்துவிலுமடங்கும்.

தசவாய்வு பத்தில் அபானன் வாதத்திலும், பிராணன் பித்த த்திலும், சமானன் சிலேத்மத்திலு மிருக்கும்.

பிராணன் மூலாதாரத்திலிருந்து இருதயகமலத்தின் வழியூடு குவிக்கொண்டு இடைகலை, பிங்கலைக்கும் நடுவாய்க்கபாலவரையோ டி முட்டிநாசியின் வழியாய் வெளியிற்பாய்ந்து போகும்போது க ழிந்தது (௪) அங்குலங்கள்போக மற்றவை திரும்பி யுள்ளே புகும்

விருத்தம்.

சொல்லுவேன் மானிடர்க்கு நாழி யொன்றில்
சுவாசமது முன்னூற்றே படரு தாகும்
வெல்லுவே னிருபத்தோ ராயிரந் தான்
விளங்கிநிற்கும் சுவாசமது அறுநூ றாகப்
புல்லுவேன் கலைமூன்று நாடிமூன்றாய்
புகழான மாத்திரையுஞ் செப்ப லாகும்

மல்லுவேன் நாடியது சரியா யோடில்
மானிடர்க்குப் பிணியுமது மருங்கி டாதே.

நாழிகை யொன்றுக்கு (௩௬0) சுவாசமா நாளொன்றுக்கு (௨௧௬00) சுவாசமும், இரேசக, பூரக, கும்பகமும் நாடிமூன்று இடைகலை. பிங்கலை. சுழிமுனையாகிய வாத, பித்த, சிலேத்ம மென்பவைகளே. இடைகலை (௧௬) அங்குலப்பிரமாணமோடும் இதுவேவாதநாடி மாத்திரை-௧, பிங்கலை (௧௨) அங்குலப் பிரமாணமோடு மதுவே பித்தநாடி மாத்திரை-அரை சுழிமுனை இரண்டு நாசிலும் உபாயமாகப் பகுந்தோடும் அக்கினிஅலியெனப்படும், அதுவேசிலேத்மநாடி மாத்திரை வ இவ்விதமாக நாடியோடிற்றேகத்திற் பிணியில்லை.

விருத்தம்.

செப்புமுந்தி யிதையும்வாதநிலை
ஒப்புமார்பு முதையும்பித்தநிலை
கப்புமுச்சிக் கழறுமையநிலை
மெய்ப்பமாமுனி மீண்டுவுரைத்ததே.

வாத பித்த சிலேத்தும நிலை.

அபானமுத லுந்திவரை வாதநிலை, உந்தியின்மேல் மார்புமட்டும் பித்தநிலை, மார்புமுதலுச்சிவரை அய்யநிலை.

வாத பித்த சிலேத்துமத்தினியல்பு.

வாதம்-வாய்வு. புளிப்பு, குளிர்ச்சி நிறம்-கருமை, நீலம் பித்தம்-வன்னி, கசப்பு, வெறுப்பு, நிறம், பசுமை பச்சை, அய்யம் அப்பு தித்திப்பு, வியர்வை, நிறம்-வெண்மை.

வேறு விருத்தம்.

கூறவேவாதமது எழும்பிற்றானல்
கொப்பெனவே புளிப்புமது நாவிலேறும்
சீறவே பித்தமது எழும்பிற்றானல்
சிறுசிறுத்து கசப்புமது நாவிலேறும்
மீறவே சேத்மமது எழும்பிற்றானல்
வினையான தித்திப்பு நாவிலேறும்
தூறவே யிம்மூன்று குறிப்புதன்னை
சூட்டினார் மலையமுனி தெரியத்தானே.

வாதம் எழும்பிடிற் னினிப்புநாவிலேறும். பித்தம் எழும்பிடிற் கசப்பு நாவிலேறும். சிலேத்மம் எழும்பிடிற் இனிப்புநாவிலேறும்.

தேகங்குளிர்ந்தால் வாதம், தேகஞ்சுட்டால் பித்தம், தேகம் வியர்த்தால் சிலேத்துமம்.

வாத பித்த சிலேத்துமகாலம்.

வேறு விருத்தம்.

காலையில் வாதநாடி கடிகையிற் பத்ததாகும்
பாலையாம் பித்தநாடி பகருச்சி பத்ததாகும்
மாலையாம் சேத்மநாடி மதிப்புடன் பத்ததாகும்
வாலையா மனோன்மணிக்கு வகுத்துமே தொகுத்ததாகும்.

உதயத்தில்-க0-கடிகைவரைவாதம், உச்சியில்-க0-கடிகைவரை பித்தம், மாலையில்-க0-கடிகைவரை சிலேத்துமம் நடக்கும்.

மனிதர்களுக்கு வயசு-கஉ0-ல் ச0-வயசுவரை வாதகாலம் ச0 முதல் அ0-வரை பித்தகாலம், அ0-க்குமேல் கஉ0-வரை சிலேத்துமகாலம்.

நாடியுண்டாவதற்குக்காரணம்.

இருதயத்தின் இடது சடாங்குவியும்போது இரத்தங்கண்டரையின்வழியாகச்சென்று சகலநாடிகளுக்கும் பரவும் அப்போது நாடிகள் விரியும். மறுபடியும்மிடது சடாம்விரியும்போது நாடிநரம்பிலிருக்கும் இரத்தங்குறைந்து நாடிசுருங்கும் இவ்விதமாக இருதயங்குவியவும் சுருங்கவுமாக யிருப்பதால் அதனுடன் சேர்ந்த நாடி நரம்புகளுக்கும் விரிந்து சுருங்குந்தன்மையுண்டு இந்தச்செய்கையைத்தான் நாடி நடையென்று சொல்லப்படும்.

நாடிநடையின் குணமானது.

இருதயத்தின் நடைக்கு வொத்திருக்கும்.

இருதயத்தினுடைய நடையின் பேதாபேதங்களை நாடி நமக்குத் தெரிவிக்கின்றது. தேகத்திலிருக்கு முருபுகளில் இருதயமோர் பிரதான உருபு அதினுடைய நடை தேகஸ்திதிக்கு ஒத்திருக்கும். தேகத்தில் நோய்கண்டால் இருதயத்தினுடைய சுபாவிகநடைஇழந்துபோகும் தேகத்திலிருக்கும் நோயை இருதயந் தெரிந்துக்கொண்டு நாடிமூலமாக நமக்கு அறிவிக்கின்றது ஆகையால் நாடிநடையின் பேதாபேதங்கள் நன்றாகத் தெரியாவிட்டால் தேகத்திலிருக்கும் வியாதியின் கூறு செவ்வையாகத் தோன்றாது.

ஒருநிமிஷத்தில் நாடிநடக்குமிடம்.

குழந்தைபிறந்தவுடன் கச0-நாடிநடக்கும் பாலியத்தில் கஉ0-முதல் கரு0-ம், யௌவனபருவத்தில் கூ0-முதல் க00-ம் சம்பூரண பருவபுருஷனில்-எ0-முதல் எரு-ம், சம்பூரணபருவஸ்திரிகளில்-எரு முதல்அ0-ம், க்ஷீணப்பருவத்தில்-எகூ-ம், விருத்தாப்பியத்தில்-எரு முதல்அ0-ம், உட்கார்ந்திருக்கும்போது-ச0-ம், நிற்கும்போது-எங ம், படுத்திருக்கும்போது-கஎ-ம், இவ்விதமாய் நாடிநடக்கும்.

ரோகியாளியைப் படுக்கவைத்தாவது உட்காரவைத்தாவது நாடிபரிக்ஷிக்கலாம்.

நாடிபேதா பேதம்.

வேறு விருத்தம்.

வெய்யலிலே எப்போதும் நடக்கையாலும்
வெம்பசியி லாகிரிக ளருந்தலாலும்
துய்யவெய்யில் புகையிலைகள் கொள்ளலாலும்
தொடர்ந்தசுர நித்திரைகள் கொள்ளலாலும்
நையவே கோபமது கொள்ளலாலும்
நாள்தோறு மிரத்தமது வடிதலாலும்
துய்யவே நாடிநடை தீர்க்கமாக
துடிதுடித்து படபடத்து ஓடுந்தானே.

நடந்துதேக மலண்டிருந்தாலுஞ் சாப்பாடு, சுடுபதார்த்தங்கள் சாராயமுதலிய லாகிரிவஸ்துகள் புகையிலை, வெயில், சுரம், நித்திரை பங்கம், மனசஞ்சலம், அதிகபலயீனம், இரத்தம் வடித்தல் முதலானதுகளினால் நாடிநடை தீவரமாயும் படபடென்று மோடும்.

பசி, விசனங் குளிர், அதிகநித்திரை முதலானதுகளினால் நாடிநடை குறையும்.

விருத்தம்.

கொண்டிடவே சயரோகி காசரோகி
குயப்பாகச் சிற்றின்பஞ் செய்தபேர்கள்
அண்டிடவே தரித்திரர்கள் விருத்தர்பாலர்
அன்பாகத் தண்ணீரில் மூழ்கினோர்கள்
கொண்டிடவே யிவர்களது வுற்பவின்றுது
கூறவே முடியாது யெவர்க்குக்கிட்டும்
பண்டிடவே யிப்பரிட்சை யார்தான்காண்பார்
பராபரத்தின் மகிமையிது பாருபாரே.

விருத்தர், பாலர், க்ஷயரோகி, காசரோகி, தரித்திரர், சிற்றின்பஞ் செய்தபேர்கள், தண்ணீரில்மூழ்கினபேர்கள் இவர்கள்நாடி னுண்மை தெரியாது.

வேறு விருத்தம்.

செப்பவேநாடிதானும் சிறப்புடன்பார்க்கும்போதில்
ஒப்புடன்பூமியிற்கை யூன்றிக்கொண்டிருக்கும்போதுந்
துப்புறக்காலைகட்டிச் சேர்வடைந்திருக்கும்போதுஞ்
செப்பவேகட்டிருந்தால் சிதைவுடன்நாடிதோன்றும்.

நாடிபார்க்கும் ஸ்தானத்திற்குமேல் யாதொருகட்டியிருந்தாலும், பூமியிற்கரத்தை யூன்றிக்கொண்டிருந்தாலும், காலைக்கட்டிக் கொண்டிருந்தாலும் நாடிநடை தோற்றாது.

நாடிபார்க்கும் மாதவகை.

சித்திரை வைகா சிக்குச் செழுங்கதிருதயந் தன்னில்
அந்தமா மாணி யாடி யைப்பசி கார்த்தி கைக்கும்
மத்தியா னத்திற் பார்க்க மார்கழி தையு மாசி
வித்தகன் கதிரோன் மேற்கில் விழுகின்ற நேரந் தானே.

தானது பங்கு னிக்குந் தனதுநல் லாவ ணிக்கும்
மானமாம் புரட்டா சிக்கும் மற்றிராத் திரியிற் பார்க்கத்
தேனென மூன்று நாடித் தெளிவாகக் காணு மென்று
கானமா முனிவர் சொன்ன கருத்தைநீ கண்டு பாரே.

சித்திரை. வைகாசிக்கு முதையத்தில், ஆனி. ஆடி. ஐப்பசி. கார்த்திகைக்கும் மத்தியானத்தில், மார்கழி. தை. மாசிக்கும் அஸ்தமானத்தில் பங்குனி. ஆவணி. புரட்டாசிக்கும் இராத்திரியிற் பார்க்கநாடி தெளிவாய்த்தோற்றும்.

நாடி ஸ்தானங்கள்.

விருத்தம்.

கூர்ந்திடவே சன்னமது சுழியிற்றானும்
குறிப்பான கைகளிலும் ஸ்தானந்தன்னில்
சார்ந்திடவே கணுக்காலி னுட்புறத்தில்
சார்வாகப் பெருவிரற்கால் மேலதாக
தேர்ந்திடவே நாடிதனை யுபயோகிக்கத்
தெளிவாக மாந்தருக்குச் செப்பலாச்சே
பேர்ந்திடவே சகலருக்குங் காத்திநாடி
பேசினார் பிரமமுனி பேசினாரே.

கைகளிலும், கன்னச்சுழிகளிலும், காற்பெரு விரல்களுக்கு மேலாகக்கணுக்காலி னுட்புரத்திலும் நாடி பரிட்சிக்கலாம். ஆனல் கைநாடி பரிட்சையே சகலத்திற்கு உத்தமம். மானிடர்களுக்குள் ஏஉ௦௦-நரம்புகளில் நாடிகள் நடக்கிறது. அதில் பிரதானமாய்க்கையைப்பிடித்து நாடி செல்வதேதென்றால், மணிக்கட்டு பரியந்தம் கையில் நாடிப்பெருநரம்பு ரத்தக்குழலாய் சிறுத்திருப்பதால் வாத பித்த சேத்மமாகிய நாடிகளை எளிதிலறியலாம். மற்ற யிடங்களில் ரத்தக்குழா பருத்திருப்பதால் எளிதிலறியக்கூடாது.

நாடியைப்பிடித்து பரிக்ஷிக்கும்விதம்.

விருத்தம்.

பார்க்கவே கைபிடித்து நாடிதன்னைத்
பகர்ந்திடவே நெட்டையது வாங்கிப்பின்னும்
சேர்க்கவே மணிக்கட்டு மேலதாகச்
சிறப்புடனே நாடிதனை விரலாற்காண
நீர்க்கவே யழுத்திப்பின் தளர்த்தியேதான்
திற்முடனே விரல்களையும் மாறிமாறி
ஆர்க்கவே நாடிதனைப் பார்ப்பாயானல்
அப்பனே நாடிநடை தெரியுந்தானே.

கையைப்பிடித்து நெட்டைவாங்கி யனல்பிறக்கத் தேய்த்தும், பெருவிரல்பக்கமாக விருக்கும் ஆரையென்பின் பேரிலோடும் நாடியை மணிகட்டுக்கு ௧ அங்குல மேலாக மூன்றுவிரல்களாற் சமமாக மெதுவாயழுத்தி நாடியைப் பரிட்சித்தபின்பு விரல்களை மாறிமாறி யழுத்திதளர்த்திப்பார்த்தால் நாடிநடைய அறியலாம்.

ஸ்திரீ புருஷர்களுக்கு நாடிபார்க்கும்வகை.

விருத்தம்.

தானென வுலகத் துள்ளே தயங்கிய நாடி பார்க்கில்
வானெனு மின்னே கேளாய் வரும்புலன் சொல்லக்கேளு
நானெனும் புருடற் கெல்லா நாடிதான் வலக்கை யாகும்
தேனெனு மடவார்க் கெல்லாந் திடம்பெற விடக்கைசித்தே.

நாடி நிதானம்.

வலதுகையிலும், இடதுகையிலும் நாடி பரிட்சிக்கலாம் ஆனல் புருஷருக்கு வலதுகையிலும், பெண்களுக் கிடதுகையிலும், நாடி பரிட்சிப்பது கிரமம்.

மேற்சொல்லிய கிரமத்துடன் நாடியைப் பரிட்சிப்பதில் முதல்விரற்கீழ் வாதநாடி, நடுவிரற்கீழ் பித்தநாடி, கடைவிரற்கீழ் சிலேத்மநாடி.

விருத்தம்.

ஆகிய வாதநாடி யன்னம்போற் குயிலைப் போலும்
ஏகிய பித்தநாடி யெழிலாமை யட்டை போலும்
போகிய சிலேத்ம நாடி பொல்லாத பாம்பு போலும்
பாருடன் முனிவர் தாமும் பாடினர் நாடி தானே.

வாதநாடி குயில்போலும், அன்னம்போலும், கோழிபோலும், மயில்போலும் நடக்கும். பித்தநாடி ஆமைபோலும், அட்டைபோலும், சிலேத்மநாடி பாம்புபோலும் நடக்கும்.

புருஷருக்கு நாடிநடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

வந்திடும்வாதநாடி மயில்போலும் அன்னம்போலும்
தொந்தமாங் கோழிபோலுந் தொகுப்புடன் பித்தநாடி
முந்தியவாமைபோலும் முனைப்புடனட்டைபோலும்
பிந்தியசிலேத்மநாடி பேசொணு தவளைபாம்பே.

வாதநாடிமயில்போலும், அன்னம்போலுங், கோழிபோலும் பித்தநாடி ஆமைபோலும், அட்டைபோலும், சிலேத்மநாடி பாம்புதவளைபோலும் நடக்கும்.

பெண்களுக்கு நாடிநடக்கும் விதம்.

விருத்தம்.

பாம்பெனவாதநாடி பருப்புடன் சர்ப்பம்போலாம்
வேம்பென பித்தந்தானும் விருப்புமண் டூகம்போலும்
சாம்பென சிலேத்மநாடி சடுதியிலன்னம்போலும்
நாம்பெனப்பெண்களுக்கு நாடிதானடக்குந்தானே.

வாதஞ் சர்ப்பம்போலும், பித்தம் தவளைபோலும், சிலேத்மம் அன்னம்போலு நடக்கும்.

பஞ்சபூதநாடிக ளிருக்குமிடம்.

வேறு விருத்தம்.

தூண்டிடவே பெருவிரல்தான் பூதநாடி
தொந்தமாம் ஆள்வொன்றிவாதநாடி
ஆண்டிடவே நடுவிரல்தான் பித்தநாடி
அணிவிரல் பௌத்திரந்தான் சிலேத்மநாடி

பூண்டிடவே சிறுவிரல்தான் பூதநாடி
 பூட்டினர் குருநாடி ஐந்துகோர்வை
நீண்டிடவே யிப்பன்ன லார்தான்காண்பார்
 நிறைத்தபரி பூரணத்தோர் காண்பார்பாரே.

பெருவிரல் பூதநாடி, ஆள் காண்டிவிரல் வாதநாடி, நடுவிரல் பித்தநாடி, பவுத்திரவிரல் சிலேத்மநாடி, சிறுவிரல் பூதநாடி, குரு நாடி, ஐந்துடட்சேர்ந்து நிற்கும்.

குருநாடியிருக்குமிடம்.

விருத்தம்.

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தின்முன்னே
 குறிப்பாக நிற்குமது பாருபாரு
தருநாடி தசநாடி திறமாய்நிற்கும்
 தாக்குமுட லுயிராக நிற்கும்பாரு
திரிநாடி வாதபித்தம் நடுவிற்பற்றி
 தீவிரமாம் மூன்றுவிரல் தாண்டிப்பாயும்
வருநாடி விசைநரம்பு ஊடேசேர்ந்து
 வளர்சந்த்ர மண்டலம்போய்ச் சாரும்பாரே.

பாரேதான் பம்பரம்போற் சிறுகிறுத்து
 பசுர்வாத பித்தமைய மென்றநாடி
சேரவே மண்டலங்கள் மூன்றுஞ்சுற்றிச்
 செழித்தகத்ரிக் கோன்மாற லெனவேசேர்த்து
வாரேதான் வாதபித்தம் நடுவிலிருந்து
 வாதத்தில் கோழியன்ன மயில்போலர்கும்
கூரேதான் பித்தத்தி லாமையட்டை
 குறிப்பாகப் பாம்புபோற் தவளையாமே.

குருநாடி யெப்போதும் பித்தத்தின் முன்னேநிற்கும் அதுதி சை நாடி பத்திற்குந் திறமாய்நிற்கும் உடற் குயிராகின்ற குருநாடி வாதபித்தத்திற்கு நடுவிலிருப்பதைப் பார்க்கில் அதுமூவிரலுந்தா ண்டி மூலமுதலுருவிப்பாய்ந்து விசை நரம்பூடேசேர்ந்து சந்திர ம ண்டலம் போய்ச்சார்ந்து பின்பு பம்பரம்போற் கிறுகிறென்று வா தபித்தம் ஐயமென்றநாடி முதல்நாடி யோடி மண்டலங்கள் மூன்று ஞ்சுத்திகத்தரிக்கோன் மாறலெனக்கட்டிச்சேர்த்துவாதபித்தநடுவி லிருந்து வாதத்தில் கோழி, அன்னம், மயில்போலும்நடக்கும் பித் தத்தில் ஆமைபோலும், அட்டைபோலும், நடக்கும் சிலேத்துமத் தில்பாம்புபோலுந், தவளைபோலும், இயல்பாய் நாடி நடக்கும்.

குருநாடி குணம்.

குருநாடி வாதத்தி லட்டைபோற் புரண்டுவரில் வாய்வுமிகும், இருமல், தினவு சொறி மிகுதியுண்டாகுந், தேகம்வாடுங் குருநாடி பித்தத்திலாமைபோல் நடக்கிற் சுரங்காயும், வாய்நீர்சுழற்றும், வியர்க்கும். சிலேத்மத்திற் குருநாடி சிலேத்மத்தை யூடுருவி அமருமாகில் அசாத்திய மரணக் குறிகளுண்டாகும். குருநாடி குன்றிப் போகில் வயிறுகழியுங், கடுப்பெடுக்கும் கைகால்வீங்கும் குருநாடி பக்கம்பாயிற் சிலேத்மமெதிரேமோதும் குருநாடி நேரேநிற்கில்வாதபித்தமிரண்டுஞ்சேரும். குருநாடி பின்வாங்கில் அசாத்தியங்களுண்டாகும். குருநாடி அய்யத்தில் விட்டிலைப் போற்றுடிக்கில் மரணம்.

நாடிகள் கீழ்மேலுமீறி யோடும்விதம்.

சந்திரன் வாதநாடி, சூரியன் பித்தநாடி, சுழிமுனை-சிலேத்மநாடி, வியாழத்திற் சேத்துமநாடி, சனி செவ்வாய் ஞாயிறு இந்தக் கிழமைகளிற் பித்தநாடி, திங்கள் புதன் வெள்ளி இந்தக்கிழமைகளில்வாதநாடி மீறியோடும்.

ஞாயிறில் வாதமோடில் சனி, இரும, விரைப்புண்டாகும். செவ்வாயில் வாதமோடில் சுரமுண்டாகும், சனியில்வாதமோடில், சீதளமுஞ் சன்னியுமுண்டாகும். வியாழத்தின் வாதமோடில்விலாமுதற்றேகமெல்லாம் வலியுண்டாகும் திங்களில் பித்தமீறில் ஜலதோஷமுடனேகாணும், புதனில் பித்தமோடில் நீரேத்தத் தலைக்குத்துண்டாகும். வெள்ளியிற் பித்தமோடில் கண்ணோய் காதுநோயாம். வியாழத்திற் பித்தமோடில் தாவசுரந் தலைவலிகாணும்.

வாதக்கூறு விருத்தம்.

சொல்லவே வாதமது மீறிற்றுடில்
  சோர்வடைந்து வாய்வினால் தேகமெங்கும்
மெல்லவே கைகால்க ளசதியுண்டாம்
  மெய்முடங்கும் நிமிரவொண்ணா திமிருண்டாகும்
வெல்லவே யுடல்பொருமும் வயிறுளைக்கும்
  விரும்பியன்னஞ் செல்லாது விந்துநஷ்டம்
கொல்லவே நரப்புளிக்கும் கழிச்சலுண்டாம்
  கூறினார் மலையமுனி கூறினாரே.

வாதமீறிடில் தேகமெங்கும் குத்தம், கால்கைப்சந்து பொருத்துக்கள் உளையும், கால்கை பொருபக்கத்தில் முடங்குங்குனிந்தா

ல் நிமிரவொட்டாது, திமிருண்டாகும், உடல்பொருமும், குடல்புரட்டும், அன்னஞ்சுருங்கும், வயிறு மந்திக்கும், பொருமும், மலசலங்கட்டும், அபானஞ்சுருங்கும், நாவுபுளிக்கும், தாதுநட்டமாகும் கழிச்சலுண்டாகும்.

பித்தக்கூறு விருத்தம்.

கூறிடவே பித்தமது சீறிற்ருனல்
　கொடுங்காந்த லுடல்வறட்சி நடுக்கமுண்டாம்
மீறிடவே வரோசியந்தான் நாவறட்சி
　மேலான சோபமது விக்கல்மூர்ச்சை
தூறிடவே கிறுகிறுப்பு காதடைப்புத்
　தொந்தமாங் கசப்புடனே மண்டைக்குத்து
மாறிடவே நெஞ்செறிவு அக்னிமந்தம்
　மகத்தான குளிர்சுரமு மெறிவுமாமே.
ஆமேதான் அஸ்திசுரம் பாண்டுசோகை
　அழலான விடாச்சுரமும் பிரமேகந்தான்
போமேதான் காமாலை பித்தவெட்டை
　பொல்லாத பாண்டுடனே சிவந்தநீராம்
தேமேதான் சிவப்பாயும் மஞ்சளாயும்
　சிறுசிறுத்து யிருண்டுவருங் குழிவிழுந்து
நாமேதான் சொன்னோமே பித்தக்கூறு
　நவின்றிட்டார் வாசமுனி நவின்றிட்டாரே.

பித்தமீறினல் உடலிற் காந்தலும் வரட்சியுமெறிவும் நடுக்கமுண்டாகும், மண்டைக்குத்து, நாவறட்சி, கசப்பு, அரோசிகம், தாகம், வாந்தி, விக்கல், மூர்ச்சை, கிறுகிறுப்பு, காதடைப்பு, அயர்வு சோபம், வயிற்றுக்காந்தல், நெஞ்செறிவு, அக்கினிமந்தம், குளிர்சுரம், விடாச்சுரம், அஸ்திசுரம், பாண்டு, காமாலை, சோகை, மயக்கம், பிரமேகம், பித்தவெட்டை யுண்டாகும், விழிசுழன்று, குழிவிழுந்து இருண்டுவரும். நீர் மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாயு மிறங்கும்.

சிலேத்மக்கூறு வேறு விருத்தம்.

மன்னிய சேத்ம மீறி மாகாயம் வெளுக்கும் மற்றும்
பன்னியே அன்னஞ் செல்லா பருவிக்க விருமல் சத்தி
உன்னிய மூர்ச்சை யீளை யூசிநீர் வழுவ மூத்த
தின்னியே விலாவும் நெஞ்சக் கடுப்புடன் நோக்கும்பாரே.

பார்த்திட நாடிதானும் புகருவேன் தொந்திப்பாக
வர்த்திட வாதபித்த மேற்றதோர் சேத்ம மூன்றும்



சேர்த்துமே வகுத்துச் சொல்லக் குறிப்புட னிந்தநாடி
சேர்த்துமேசாத்யவசாத்யந் தெளிவுறச்சொன்னேன்காணே.

சிலேத்மமீறினலுடல்காயும். வத்தும், வெளுக்கும், குளிர்ந்து நடுங்கும், அன்னஞ் செல்லாது, விக்கல். சத்தி. யிருமல். மேல்மூச்சு, திகைப்பு, வியர்வை. க்ஷயம், ஈளையுண்டாகும், நெஞ்சம் விலாவும் நோகும், இரத்தங்கக்கும், நாவுவழுவழுத்தினிக்கும், வாய்நீரூறும், நீர் சிறுத்திறங்கும்.

வாதமொருபங்கு, பித்தமரைப்பங்கு, ஐபங்காற்பங்கு அல்லது, வாதமொருமாத்திரை, பித்தம் அரைமாத்திரை, ஐபங்கால்மாத்திரையுமாக ஓடினல் தேகத்தில் பிணியில்லை.

நாடி தொந்திப்பு.

வாதத்தில் வாதமாகில் உடல்நொந்து நெகிழ்ச்சியாய்ச் சுருங்கும் வாங்கும், உடல்பதரும், அன்னஞ்செல்லாது.

வாதத்திற் பித்தமாகில் வாய்குழறிப்பேசும், கால்குளிரும்,வீக்கமுண்டாகும்.

வாதத்திற் சிலேத்மமாகில் உடல்வீங்கும்,வலிக்கும். தலைபிடிக்கும் குணங்கள் வெவ்வேறாய்த் தோற்றும், மெய்வெளுக்கும்,அன்னஞ்செல்லாது, நாளுக்குநாள் வீக்கமதிகப்படும்.

பித்தத்திற் பித்தமாகில்பிதற்றும்,கிறுகிறுக்கும், சத்திக்கும், இளைக்கும், மேனி அத்திபோலுலர்ந்து வத்தி வெளுக்கும், பின்பு வீக்கமுண்டாம்.

பித்தத்தில் வாதமாகில் பிடறிகால்வையிற்குத்தும்,மெய்குறுகும்தரும், அத்திபோலுலரும், சுரங்காயும் புத்திமடியும் பொறுமைநீங்கி கோபமுண்டாம்.

பித்தத்திற் சிலேத்மமாகில் வாய்குழறும், பிதற்றும். சத்திக்கும், வாய்நீரொழுகும், தலைசுற்றும், வயிறுநோவும், பித்தமெடுக்கும், பிடரிவலிக்கும்.

சிலேத்மத்தில் வாதமாகில் நரம்பெல்லாம் வலித்துநிற்கும். பிடரிகுன்றவலிக்கும், விழிமேலாடும், வாய்குழறும்.

சிலேத்மத்தில் பித்தமாகில் உண்பது கசப்புண்டாகும், நாவுகசக்கும், இனிக்கும், பேச்சுத்தடுமாறும், கபங்கட்டும். குரல் வேறுபடும், கண்ணிற் பீளைசாடும்.

சிலேத்மத்திற் சிலேத்மமாகில் விழிவட்டங்கொள்ளும் உயிர் பிரியும்.

வாதத்தில் ஐயஞ்சேரில் சன்னிதோஷம், மெய்மயக்கஞ், சோபம் மூர்ச்சை, சோகை, பாண்டு உண்டாகும்.

பித்தத்தில் வாதஞ்சேரிற் பீனிசம், மண்டைக்குத்து, வலி, பவுத்திரம், அரையாப்பு, நவமூலங்களுண்டாகும்.

பித்தம் வாதத்தேறில் பாண்டு, காமாலை, நீராம்பல், மகோதரம், கவுசிமகவை, வெப்புப்பாவையுண்டாகும்.

ஐயம் பித்தத்திற்சேரில் வாயூறல், சுரம், பேதி வாந்தியுண்டாகும்.

வாதமிரண்டு பங்கும் பித்தமொருபங்கு மோடில் வாதபித்த தொந்தரோகம்வாய்வுமிகுந்து உதரம்விம்மும், வலிக்கும், மாதரை பிச்சிக்கும் சிந்தைமிகும்.

பித்த மிரண்டு பங்கும் வாதமொருபங்கு மோடில் பித்தவாத தொந்தரோகம், உஷ்ணமிகுந்துஉடல், கண்ணெரியும். பசிதாகமுண்டாகும் வாய்கசக்குங் காடியேகவனம் பற்றும்.

வாதமிரண்டுபங்குஞ் சிலேத்ம மொருபங்குமோடில் பித்த சிலேத்மதொந்தரோகம் தலைவரண்டு பிடரிநோகும், உடம்பெல்லாந் தினவுண்டாகும், வயிறெரியும் மந்தித்துப் பொருமும்.

சிலேத்ம மிரண்டு பங்கும்வாதமொருபங்கு மோடினுல் சிலேத்மவாத தொந்தரோக சன்னியுண்டாகுந், தலைநோவும், வாய்தித்திக்கும், அன்னம்செரிக்காது.

சிலேத்மமிரண்டுபங்கும் பித்தமொருபங்குமோடினுல் சிலேத்மபித்ததொந்தரோகம் உடல்குளிர்ந்துகூசும் தாகிக்கும்.

வாதமிரண்டு மாத்திரையும் பித்தமொரு மாத்திரையு மாயற்கொடுஞ்சுமை சிரசுமேற்கொண்டு தாழுறநடப்பதுபோல நாடி நடக்கும். வாதபித்த தொந்தரோகம் உதரம்நொந்து விம்மிவலிக்கும் தாகிக்கும் தீபனஞ்செல்லாது.

பித்தமிரண்டு மாத்திரையுஞ் சிலேத்மமொரு மாத்திரையுமாகில் பிள்ளைத்தொட்டில் நடுவிலசைவதுபோல நாடி நடக்கும்பித்த சிலேத்மதொந்தரோகம் பசியிராது, அடிக்கடி உதரம் விம்மும் பிதற்றும், நயனம் எரியும் மஞ்சள்போலிருக்கும்.

சிலேத்மமிரண்டு மாத்திரையும் வாதமொரு மாத்திரையுமாகில் புணர்ச்சிபோல நாடிஓடும் சிலேத்மவாததொந்தரோகம் கபமேலாடும், இனிப்பைவிரும்பும் பசிதாக மதிகமாம்.

வாதமிரண்டுமாத்திரையுஞ் சிலேத்மமொருமாத்திரையுமாகில் முறிந்தஅரணைவால் துடிப்பதுபோல் நாடிதுடிக்கும், வாதசிலேத்மதொந்தரோகம் உடல்வலிக்கும், கைகால் திமிராயிருக்கும் வயிறு பொருமும்.

பித்தமிரண்டு மாத்திரையும் வாதமொருமாத்திரையுமாகில்வீணையடித்தாற்போல நாடியடிக்கும் பித்தவாத தொந்தரோகம். உடல்வலிக்கும், எரியும், நெஞ்சும்நாவும் வறளும் நீர்சிறுத்திறங்கும்.

சிலேத்மமிரண்டு மாத்திரையும் பித்தமொருமாத்திரையுமாகில் வண்டிசக்கரம்போல நாடிசுழலும் சிலேத்மபித்த தொந்தரோகம் சன்னியுண்டாகும், உச்சிவலிக்குஞ் செவிகேளாது, நாவு இனிக்கும். வயிறுமந்திக்கும்.

வாய்வுக்கும் மந்தத்திற்கும் மூன்று நாடியும் அமர்ந்து தளர்வரயோடும், பசித்திருக்கும்போது மூன்றுநாடியுந் தூங்கியோடும், பாம்பு விஷத்திற்கு மூன்றுநாடியும் அடங்கிநிற்கும் வயிறு வலிக்கும். மூன்றுநாடியு முள்ளூறவாய் வாங்கியோடும். கிரந்தி நோய்க்குக் கரையுடைந்த அருவியைப் போலோடும். புண்புரைக்கு, வாதபித்தம் பீனிசத்துக்கு பித்த சிலேத்துமமும், சூலைக்குச்சிலேத்துமமும் பித்தமுஞ்சுழன்று காணும். கருப்பவதிக்கு வாதமும் பித்தமுங் கலங்கிக் காணும். கிராணியதிசாரத்திற்கு வாதமும்பித்தமுந் தளர்ந்துக்காணும் நீர்மேகத்திற்கு நாடியெல்லாம் பலங்குறைந்து எரியின்மேற் புரண்டு விழும் புழுபோற் புரட்டிக் காணும் குருநாடி சிறிநிற்கும். மேகமதிகப்பட்டால் வாதமும் பித்தமும் பின்னித்துடிக்கும். சன்னிக்கு மூன்றுநாடியும் படபடத்தோடும். விக்கலுக்குச் சிலேத்மமும் வாதமுஞ், சுரத்துக்கு வாதமும் பித்தமுங் கணைக்காய்ச்சலுக்கு பித்தமும் வாதமுங் கலங்கிக்காணும், விஷநீர் சோகை பாண்டுக்கு திரிநாடியு மேகனைப்போல் மீட்டும், தலையிடிக்கும், க்ஷயரோகத்திற்கும் பித்தங்கலங்கிக்காணும். இளநீர், நெய், பால், இறைச்சிகனிகளுக்கு வாதங்கதிக்கும் கோழி மாமிசத்திற்குங் கோபத்திற்கும் புணர்ச்சிக்கும் பித்தங்கதிக்கும்; சுரதோஷத்திற்கு பித்தம் வாதத்தைத்

தாண்டும். சிதளுட்சைக்குப் பித்தத்திற் சிலேத்மஞ்சேரும். புணர்ச்சிக்கு நாடி புழுப்போல் நிமிர்ந்து வலித்துநின்றுவாங்கும். பித்தசன்னிக்கு வாதமுஞ் சிலேத்மமும் அமர்ந்து பித்தம் வெடுவெடுத்து மீறிநிற்குந், மாணசன்னி உட்குத்து புறவிச்சு, இசிவுக்கு வாதமுஞ் சிலேத்மமும் அழுந்திக்காணும்.

தோஷக்குறி விருத்தம்.

பேரான தோஷம் பிறக்குமுறைகேளும்
வாரான வாதமும் வன்னிகருந் தோஷம்
சீரான பித்தமுந் தழலூடில் வெண்மையாம்
சேரான வையமுஞ் சிவப்பேறும் வாய்விலே.

வாயு வடங்கினுல் வளமான தோஷம்போம்
வாயுவு மெழுப்பினுல் மண்ணி நீரொன்றாகும்
வாயுவு நீரால் வழங்கிய வன்னிசாம்
வாயுவு மாகாச மண்டல வோசையை.

ஓசையி லேழு வொளியிலோ ரைந்தும்
நாசியின் மூன்று நாவிலிரண்டு
தேயுந் தேசனுஞ் சேர்ந்து பிரிந்திட
மாசிலா நந்தி மகிழ்ந்துரைத்தானரே.

ஓராண்டிலும் ஈராண்டிலும் சாகுங்குறி.

உரைத்தது நாசி யுறுதிக் குறுதிகேள்
விரைத்திடப் பிங்கலை விடதோடின் மூன்றுநாள்
இரைத்த சடமாண்டி லெய்திடுமோர்காசம்
பரத்தி விரண்டோட் பாயிலீ ராண்டேனே.

திரிநாளிலும் ஆறுதிங்களிலுஞ் சாகுங்குறி.

எண்ணி யொருநா ளியங்கிடிற் பிங்கலை
தண்ணிய திரியாண்டிற் றப்பாது மாரணம்
ஒன்றி யுபயத்தி லோடிடிற் பத்துநாள்
மண்ணின் மதியாறின் மரிப்பான் குறியிதே.

திரிநாளிலும் பதினைந்துநாளிலும் சாகுங்குறி.

குறிகேளு நாசன்குறிக் குலவிவாய் வழியோடில்
மறிகேளு திரிநாளில் மரித்திடுவன் றப்பாது
தெரிகேளு மும்மலமுந் திரண்டுமிகக் குறைந்துவரில்
பரிவாகும் பட்சத்திற் பாருயிர்தான் தப்பாதே.

ஆறுதிங்களிலும் உடனேயுஞ் சாகுங்குறி.

தப்பாது வாய்நீர்தான் றுக்கற்றன் மேல்வீழில்
ஒப்பாகத் தனுமறையா வொழிந்திடுவேன் மதியாறில்

செப்பாகத் தானிருக்கச் சேர்ந்தநிழ லலைந்திடினும்
அப்பாகேள் சாவுநிச மறிந்திகற்பங் கொண்டிடே.

கொண்டிடுந் தோஷக் குறிசொன்னோ ரெங்கந்தி
தண்டு முதடுந் தனிப்பல்லு நாக்கென்றும்
மண்டிடுந் தாது வளமாய்க் கறுப்பேறில்
ஒண்டிடு மாறினோ ருறுதியாய்ச் சாவானே.

உறுதியாம்பித்த முடம்பிளைப்ப தாகும்
பொறையாகத் தூலிக்கிற் போவான் மதியொன்றில்
அறுதியா மையநல் லத்தி யுலர்ந்தே
உறுதியோர் மதியி லொடுங்கிடுஞ் சீவனே.

சாகாக்குறியுஞ் சாகுங்குறியும்.

சீவ கலையாய்ச் சேர்ந்திடு நாடியில்
ஆலக் காம்லைத் தழுந்திடின் மேலேறும்
தாவொத்து மேனோக்கிற் சாகா னொருநாளும்
பாவொத்துக் கீழ்நோக்கிற் பதையாமற் சாவேனே.

அமிர்தமுண்டுஞ் சாகுதல்.

பதைக்கின்ற மூவரும் பக்குவந்தப்பியே
நிதைக்கின்ற வாதமும் பித்தமு நீங்கிடில்
கதைக்கொண் டிருந்தாலுந் தோற்றி யுயிர்விடும்
பிதைக்கொண்ட வாத பித்தமும் பெலநாமே.

கைவிடுங்குறி முதலியன.

பித்த மடங்கினாற் பேசாதே போய்விடும்
எத்திய வைய மெழும்பிடிற் கிட்டாதே
எத்திய வாதமெழும்பின் மருந்துசெய்
எத்திய மூன்றி னியல்பை யறிந்திடே.

சாகாக்குறி சாகுங்குறி.

அறிந்தி டிம்மூன்று மடங்கியே முட்டிலும்
எறிந்தி வோடிலு மெய்தாதே சாவுதான்
பறிந்து நற்றூது பற்றற்றுக் கீழ்நோக்கில்
மறிந்தே யுயிர்சென்று மறலிகைப்புக்குமே.

மகாதோஷக் குறி.

புக்கி யுந்தியிற்கை பொருந்த வொருவிரல்
எக்கி யுயர வெழும்பின் மகாதோஷம்
அக்கிய வுந்திதா னாதாரம் வாய்விற்கு
வைகுந் தலமென வகுத்தனர் தாதிதே.

தசநாடிக ளிருப்பிடம்.

தாது முறைநே டனித்தகு திச்சந்தோ
டோதுறு காமிய முந்தி நெடுமோர்பு
காது நெடுமூக்குக் கண்டங் கருப்புருவம்
போறுது முச்சி புகழ்பதநும் பார்த்திடே.

சாகாக்குறி சாகுங்குறி,

பார்க்கிற் றசநாடி பதைப்புண்டாய் நின்றிடில்
ஏற்கிற் சிலநா ளிருப்பா னிறந்திடான்
காக்கிடுங் காமியங் சுழன்று சுழித்தோடி
ஆர்க்கி லெமனுல கடவை துண்மையே.

மரணக் குறிகள்.

இரண்டுதினம் பிங்கலைபாயில் மூவாண்டிலும், மூன்றுதின மிடைகலைபாயில் இரண்டு பருவதத்திலும், பத்துதினம் உபயத்திற்பாயில் திங்களொன்றிலும், மூக்குவிட்டு வாய்விழி சுவாசம்பாயில் மூன்றுதினத்திலும், ஐயரோகத்தா லிளைத்தவுடல் வீங்கிடில்திங்களொன்றிலும். பித்தரோகத்தி லிளைத்தவுடல் வீங்கிடில்மதி ஆறிலுஞ்சிலேத்துமம் வெள்ளம்போல் மடமடெனச் சுருக்காயோடிடில் மறுநாளிலும், பித்தஞ்சிதறியோடில் மூன்றுதினத்திலும், வாதஞ்சிதறியோடில் எட்டுதினத்திலும், வாதபித்தமிரண்டுங் கூடிநிலைதப்பிச் சிதரியோடினல் மண்டலத்திலும், மூன்றுமொன்றாய்க்கூடி அரணைவால்துடிகாணில் ஒருதினத்திலும், வாதபித்தசிலேத்தும மொன்றாய்க்கூடி தேட்கொடுக்குப்போலாடி ஓடம்போல் நடந்தால் திங்களொன்றில் பிணி நீங்காவிட்டால் திங்கள்பத்திலுஞ், சிலேத்தும நாடி குதிரைபோல் நிமிர்ந்து நின்றால் திங்களொன்றிலும், காலையில்சிலேத்துமநாடியும், உச்சியிற்பித்தநாடியும், மாலையில்வாதநாடியும் வகைதப்பியோடிடில் நாலைந்து தினத்திலுஞ் சிலேத்துமநாடி மயில்போலும், அட்டைபோலும் பதறிநின்றிடில் ஏழுதினத்திலும் ரோகஸ்தன் உயிதர் சமீபத்தில் விழுந்திடினும் மரணம்.

பூராளமாகத் கிழித்ததுணியை நெய்யில் நனைத்து மணிக்கடையிற்சுற்றி முன்றேமுக்கால் நாழிகைசென் றவிழ்த்துப்பார்க்கில்வாதநாடி குதித்துவாங்கின லப்பொழுதிலும் நல்லரவுபோல் நெளிந்தோடினால் இருபத்திரண்டுநாளிலும் உலைதுவாங்கினல் ஒன்ப

துநாளிலும், அட்டைபோல் நடந்தால் மூன்று தினத்திலுந் தந்திபோற்சுண்டினால் அன்றுபொழுதிலும், பக்கஞ்சென்றெதிர்த்துவாங்கினால் முப்பதுநாளிலுமரணம்.

நாடிபுழுப்போல் நெளிந்தாலுஞ் சூடுகொண்டாலும்பஞ்சுபோல்மெதுவாயிருந்தாலும் அன்னம்போல்நடந்தாலும் பிணிநீங்கும்.

இடதுள்ளங்காற் குளிர்ந்தும். வலதுள்ளங்காற்சுட்டுங்குழச்சு குளிர்ந்திடில் பத்து தினத்திலும், குழச்சுக ளிரண்டுங் குளிர்ந்து உச்சிவியர்த்து நாசிவிரைத்து இளைப்பு விக்கல்தோன்றி உடம்பெல்லாங்குளிர்ந்து விழியிருண்டால் மூன்றுதினத்திலும், பிடரி நெற்றி, கழுத்தினுட்புறம் குளிர்ந்து விழிநீலநிறமாகி நெஞ்சிற்கபங்கட்டிடில் மூன்றுதினத்திலும், ஒருநாசியும். முழங்கைப் பள்ளமுங் குளிர்ந்திடதுள்ளங்காற் சூடாய்த்தொண்டைகறகறத்தால்ஐந்துதினத்திலும். அடித்துடையுமிரண்டுள்ளங்காலும் குளிர்ந்து இருசெவியும் விரைத்துநின்றாலிரண்டு தினத்திலு மரணம்.

வலதுள்ளங்காற் சுட்டி, இடதுள்ளங்காற்குளிர்ந்து உச்சிவியர்த்து உடம்பெல்லாங்கனலாயிருந்தாலும் புருவம் நெற்றி இடதுள்ளங்கைசுட்டு உச்சிகுளிர்ந்தாலும். வலதுநாசியும் வலது உள்ளங்காலும் வெதும்பி இடதுநாசியை தேய்க்கும்போது சிவந்தாலும் உடல் ஆதியந்தமுஞ் சூடேறினாலும் பிணிநீங்கும்.

விழி, நாசி, காது, உச்சி, உந்தி, உள்ளங்கால், கைகள் வெளுத்து பாதங்குளிர்ந்தால் ஐந்துநாழிகையிலும், வாதமும் பித்தமும் அடங்கி சிலேத்துமங்கதித்து உடல்வெளுத்து மார்பு குளிர்ந்திடில் றெண்ணூறுகடிகையிலும், சிலேத்துமநாடி யெழுந்து வீழ்ந்திடிலிரண்டுகடிகையிலும்பித்தமடங்கிவாதமுஞ்சிலேத்மமுமேலிட்டுக்கண்டத்திற்கபமடைந்துஇளைத்து விழிமயங்கிச்சுழன்று கண்ணில் நீர்வடிந்தால் ஐந்து நாழிகையிலும், முகம்தண்டு உடம்பெல்லாம்நரம்புந்தோன்றி பாசிபோற்கண்பஞ்சடைந்து இருள்மூடினும்விசை நரம்பு குளிர்ந்துதளர்ந்து விறைத்துவாங்கிப் பொறிகளும்மிகுதியாய்த்தளர்ந்து நெறநெறனப்பற்கடித்து நடுக்கமுண்டாய் வாதபித்த சிலேத்மம் விட்டிலைப்போற் றுடித்திடினு மரணம்.

வாத பித்த சிலேத்ம மூன்று வெட்டுப்பட்ட அரணைவாற்போற்றுடிக்கும், உடல் வேறுபட்டு குளிர்ச்சிகாணும். யால்கை

முகத்தைத்தடவு மனிதரை ஆவலாய்நோக்கிப் பார்க்கும, ஈங்கிப்ப ருஞ் சுவாசமெய்தும், இரண்டு விலாவுமிளைக்கும்; தொண்டையிற்க பங்கட்டியிளையும், கண்ணில் நீர்வடியும், எடுபிடியென்றெழுந்து வி ழும், உடல்மயங்கும், நாசிநீளும், வியர்வைகாணும், விழியும்பல்லு ங் கறுக்கும், கபமேலாடி முடிச்சுவிழுங் கண் சுழன்று பலபேச்சா குங் சிவன்மயங்கும்.

முதலாவது அவத்தை பிணிவெடிநாறும், இரண்டாவது அவ த்தைநஞ்ம்பேசும், வேற்றுமைகூறும், மூன்றாவது அவத்தைசித்த ங்கலங்கும், நான்காவது இளைத்து மேலசுவாசம் வாங்கும், ஐந்தா வது முகடுபார்க்கும், ஆறாவது உடல்குளிரும், ஏழாவது அன்ன ம் விரும்பும், எட்டாவது கண்பஞ்சடையும், ஒன்பதாவது உடல் வெளுக்கும், பத்தில் மரணம்.

ரோகஸ்தர்களின் தேகமுதலான குறிகள்.

விருத்தம்.

அறைந்தோம் வாதரோகியுடல் அலர்கண்முகமும் பல்மலமும்
நிறைந்த விழியில் நீர்வடியும் நீண்டநாவு கறுத்திடவும்
திறைந்த முள்ளாய் தானிருக்கும் சிறுநீர் பொறுமிக்கறுத்துவரும்
முறைந்த நீருங் கறுகறுத்து முறையாய் ரோகமுண்டாமே.

வாதரோகியுடல் குளிர்ந்து முகம், விழி, பல், மலம்கறுத்திரு க்கும் விழியில் நீர்வடியும், நாக்குகறுத்து வறண்டு முள்ளுமுள்ளா யிருக்கும் சிறுநீர் பொறுமிக் கறுமையாய்க் கடுத்துச் சிறுத்திறங் கும்.

கலி விருத்தம்.

பித்தரோகி பெருமுடல் சூடாகும்
நித்த மாமுகம் நேர்விழி நாவுபல்
முத்த நீரு முயர்ந்தசி வப்பாகும்
சுத்த மஞ்சளாய்த் தோன்றிடக் கண்டிடே.

பித்தரோகியுடல் சூடாயும் முகம், விழி, நாக்கு, பல், மலம், மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாகவடியும்.

விருத்தம்.

விண்ணில் ரோகி விளங்குஞ் சிலேத்துவம்
திண்ண மாமுகந் திரைவிழி நாவுபல்
கண்ணிற் பீளை கருமலந் தான்வெளுப்
பண்ணி யேபிணி பகர்ந்திடக் காட்டுமே.

சிலேத்மரோகியுடல் வியர்க்கும், முகம், விழி, பல், நாக்கு, ம லம், நீர் வெளுப்பாயிருக்கும் கண்ணிற் பீளைகட்டுமே.

விருத்தம்.

வெட்டுந் தொந்த ரோகியுடல் பல்முகம்
கிட்டும் நேர்விழி நீர்மலம் நாவுகள்
தொட்டு மேபல விதமாகக் காட்டிடும்
மட்டும் ரோகியின் மாபிணி கண்டிடே.

தொந்தரோகியுடல் முகம், விழி, பல், நாக்கு, நீர், மலம் பல விதமாய்த் தோன்றும்.

நாடி விளக்கம் முற்றிற்று.

மணிக்கடை நூல்.

மணிக்கடைக்குமேல் நான்குவிரல் தள்ளிக் கைச்சுற்றளவை கயிற்றினலளந்து கண்டநீளம் அவரவர்கையினல் பத்துவிரர்கடையிருந்தா லுடல்வேதும், வாயுவினல் நெஞ்சு, கால், கையிற்குத்துமு, உளையும், வயிற்றில் வாயுத்திரட்சியுங் குன்மமு முண்டாகும்.

ஒன்பதே முக்காலுக்கு அரையாப்பு, பிளவை, வறட்சி, யிருமலுண்டாகும்.

ஒன்பதரைக்கு உடல்வெதும்பி வீங்குஞ், சூடுண்டாகும், விழிகாந்தும் உட்சுரம், மேகமுண்டாகும், அன்னத்தைத்தள்ளும்.

ஒன்பதேகாலுக்கு விழிகாந்தும், நீர் கடுத்து சிறுத்திறங்கும், நித்திரைவராது பீனிசமுண்டாகும்.

ஒன்பதுக்குச் செவிமந்தமாயுங் கண் புகைச்சலாயு மிருக்கும், குருக்கில் வாய் இறங்கி வலிக்கும், இறுதுடையும் அயரும் நடக்கவொட்டாது.

எட்டே முக்காலுக்கு உடல் காயும், சிலவிஷத்தால் குட்டம் போலுண்டாகும். மூலவாய்வினல் வயிறுபொருமும், கண்காசமும் பீனிசமு முண்டாகும்.

எட்டரைக்கு தேகவெதுப்பு, வெட்டை, கிரந்தி, குட்டஞ், சொறி, குடல்வாதந் தாதுநஷ்டமுண்டாம்.

எட்டேகாலுக்கு உடல்பொருத்து வலித்துளையுந் தலைவரட்சி, வலி, பீனிசம், வியர்வை, விஷத்தினல் இளைப்பிருமலுண்டாகும்.

எட்டுக்கு மேககாங்கை, வயிற்றில் மந்தம், பொருமல் வாயுந் திரட்சி யுண்டாகும். அன்னத்தை வெறுக்குஞ் சுகமிராது வேற்றுடற்படும்.

ஏழேமுக்காலுக்கு மூலமெழும்பிக் கைகால் காந்தும், தலைபி டிக்கும், மதத்திருக்கும், இரண்டு வருடத்திற் கண்டமாலை நாட் செல்லச்செல்ல நாசியிலிரத்த முண்டாம்.

ஏழரைக்கு எழும்புருக்கி, மேகம், வயிற்றுப்பொருமல், கண் ணெரிவு, ஆறுநாளின் உடம்பிற்காந்தல் கால் கை சந்துளைவு விப்பு ருதியுண்டாம்.

ஏழேகாலுக்கு இடுப்பில் வாய்வுக்குத்து, வலி, பிடிப்பு, சிரசி ற்பித்தம், கண்வலி, பாண்டு, சோகை, கைகால் காந்தல் அதிகநித் திரை யுண்டாம்.

ஏழுக்கு பித்தஞ்சிரசிலேறும், வாயினுஉிரத்தம் விழும், க்ஷயங் கால் கை காந்தல், சிலந்திபுண்ணுண்டாகும், ஷஷ்ணமிகும் மலந்தீ யும்.

ஆறேமுக்காலுக்கு அண்டவாயு, கண்வலி, மயக்கம் மூன்று வ ருடத்தில் நீரடைப்பு, கல்லடைப்பு, கைகால் காந்தல், வலியுளைவு முகத்தில் வியர்வை யுண்டாம்.

ஆறரைக்கு உடலில் வெதுப்பு, குத்தல், தாகம். அன்னத்து வேஷம் சூடு, வாதமுண்டாம்.

ஆறேகாலுக்கு மூலகிராணி, புளித்தேப்பம், சத்தி, துடைவா ழை, யுண்டாம். அரைசோறுபோற் கழியும்.

ஆறுக்கு இளைப்பும் நெஞ்சிற்கபமுண்டாய் இருபது நாளில் ம ரணம் ஐந்தேமுக்கால்முதல் நான்குவிரற் கடைவரை தேகத்தில் க ண்ட பிணிகள் அதிகமாகி ஜீவன்பிரியும்.

மணிக்கடைநூல் முற்றிற்று.

பண்டிதாளிலக்கணம்.

அவிழ்தஞ்செய்யவும் உண்ணவும் இன்னின்னக்கிழமையாகு மாகாதென்பது விருத்தம்.

ஆமப்பா திங்கள் புதன் சனிவாரத்தில்
அருந்தயிலே மருந்தினுற் றீதுண்டாகும்
சோமப்பா வெள்ளியிலே மருந்துதின்றால்
சுகமேது பிணியுமது அதிகமாகும்

காயப்பா அருக்கனிலே மருந்துசெய்து
கருதுசெவ்வாய் வியாழத்திற் கொள்ளத்தீரும்
நாமப்பா யிந்தமொழி பொய்யாதையா
சாற்றினார் தன்வந்தரி சாற்றினாரே.

சனி, புதன், திங்கள் இந்த வாரங்களில் மருந்து கருதிடிற்றீதாய் வெள்ளியில் நேயமிரும், அருக்கனில் மருந்துசெய்து, செவ்வாய் வியாழத்திலுட்கொள்ளப் பிணிதீரும்.

மரணநாளறிய-விருத்தம்.

ஆமேசீ புலத்தியனே மச்சமேகேந்திர
அடவான மரணமென்ற நாள்தான்சொல்வேன்
வாமேசீ அருக்கநாள் பரணியாகா
வளமான திங்கட்சித் திரையுமாகா
தாமேசீ செவ்வாய்க்கு வுத்திராடந்
தயவான புதனுக்கு அஸ்தமாகா
நாமேசீ குருவுக்குக்கேட்டையென்றும்
நலமான புகர்நாள்பூ ராடந்தீதே
தீதான சனிநாளே ரேவதியுமாகா
தீங்குவருமின்னாளில் நோய்கள்கண்டால்
வாதாணநமக்கு அறுதியாகும்
வந்தநோய் தீராது கொல்லுங்கொல்லுந்
தானான வைத்தியரே நூலைப்பார்த்துத்
தயவாக வைத்தியங்கள் செய்யவேணும்
கோனான போகருட கடாட்சத்தாலே
கொற்றவனே புலிப்பாணி சொன்னேனென்பாரே.

அருக்கனிற் பரணியும், திங்களிற் சித்திரையும், செவ்வாயிலுத்திராடமு, புதனில் அஸ்தமும் வியாழத்திற் கேட்டையும், வெள்ளியிற்பூராடமும், சனியில் ரேவதியுங் கூடின இந்தத்தினத்திற் பிணிகண்டால் தீராது.

கவனிப்பு.

ஒருநோயாளிக்கு மருந்து கொடுக்குமுன் அவன்வயதையும், வாதபித்தசிலேத்தும மென்னுஞ் சீரகுணத்தையும், பெலத்தையும், அப்பியாசத்தையும், தொழிலையும், நோயுண்டாகிய காலத்தையுந், தீபனசக்தியையும், மலோபாதையின் கிரமத்தையும், சீரக்கூறையும், நாடிஸ்திதியையுங் கவனிக்கவேண்டியது.

வயதுக்குத் தக்கபடி மருந்தின்அளவை கவனித்துக் கொடுக்கவேண்டியது, வாலிபர்களைப் பார்க்கிலும் பிள்ளைகளில் மருந்து

அதிகதூரத்திற் பிடிப்பதாய் பிள்ளைகளுக்குக் குறைந்த அளவிற்கொடுக்கவும்.

வாதபித்த சிலேத்மகுணங்களாற் சரீரக்கட்டளை வேறுபடுவதுபோல் மருந்துகளு மந்தச்சரீரக் கட்டளைக்குத்தக்கபடி வித்தியாசகுணங்களைக்காட்டும். ஆகலா லந்தச்சரீர சுபாவத்துக்குத் தக்கபடி மருந்துகளை யுபயோகிக்கவும் பெண்களுக்கு மாதவிடாய்க் கிரமமாய்க் காணுகிறதும் காணாததுந் தெரிந்துக் கொள்ளவும், கெர்ப்பவதிகளுக்கும், பிள்ளைகளுக்கும், பால்கொடுக்குந் தாய்களுக்கும், பெண்களுக்கும், மாதவிடாயர்கும் காலத்திலும். நேர்வாளமுதலிய வெப்புடைய பேதிமருந்து ஔஷதங்களைக் கொடுக்கலாகாது, இரத்தத்திற் கலந்து துர்க்குணங்களை யுண்டாக்கும்.

கடினவேலைசெய்து பக்குவமில்லாத புசிப்புடையவர்கள் வலியமருந்துகளைச்சகிப்பார்கள். அதிக செல்வத்துடன் சரீரபிரயாசமில்லாமற் காலத்தைகழிக்குஞ் சோம்பர்களுக்கனேக நோய்கள் சம்பவிக்கும், அவர்கள் வலியமருந்துகளைத் தாங்கமாட்டார்கள். ஒருமருந்தை விடாமல் நாட்படசாப்பிட வேண்டிய விஷயத்தில் படிப்படியா யதின் பிரமாணத்தை யதிகப் படுத்திளுலொழியக குணத்தைத்தரமாட்டாது. ஆனுலிக்கிரகம் சிலமருந்துகளில் வேறுபடும். இரசம், அயம் பாஷாணமுதலியதைச்சேர்ந்த சிலமருந்துகள் சாப்பிட்டுவரவர குணத்திலதிகமாகு மாதலா லவைகளின் பரிமாணத்தைக் குறைத்துக்கொண்டே வரவேண்டியது இரசம் பாஷாண முதலிய சில ஔஷதங்கள் சரீரத்திற் சிலநாள் தங்கியொரேதடவையாகக் குணத்தைக்காட்டும். அவைகளின் குணமுழுமை நீங்காமுன் காலக்கிரமமில்லாமல் மற்றமருந்துகளைத். தாருமாருய்க் கொடுத்தாற் பிணிநீங்காது.

பண்டிதாளிலக்கணம் முற்றிற்று.

கெர்ப்பக்கோள் விருத்தம்.

பாரப்பா பெண்மலடாங் கெர்ப்பக்கோளின்
பக்குவத்தைச் சொல்லுகிறேன் பண்பாய்க்கேளு
ஆரப்பா ஆண்மலடேயாருமல்லால்
அப்பனே பெண்மலடு யாருமில்லை

கோப்பா தவமிருக்கும் பொருளையீந்தும்
கோராக வில்லையது சூலையாலே
வேரப்பா தேவதையோ டேழாங்கர்ப்பம்
விரித்துகன்றாய்ப் புகலுகிறேன் விரும்பிக்கேளே.

கெர்ப்பப்புழுவாலுஞ், சூலையாலுங், கலவியிற்பூவொதுங்கிப் போவதாலும், கருக்குழி பாசுபற்றி விளக்கமற்றிருப்பதாலும், மதத்துக்கொழுத்திருப்பதாலும், கருக்குழியிற் சதைவளர்ந்திருப்பதினாலும், சோரி, (இரத்தம்) கட்டியிருப்பதாலும், பேயாலும், பித்தத்தாலும், வாயுவாலும், மேகவைசூரியாலும், மற்றைப்பிணிகளாலும், கிரகத்தாலும் பெண்கள் மலடாகிறார்கள்.

விருத்தம்.

கருக்குழியின் ஆறுவியாதியுங் கூறுகின்றார்.

புகலுகிறேன் முதல்தரந்தான் மலடியென்ற
பூவைக்குக் கருக்குழிதான் விளக்கமற்று
அகலுகிறேன் அகலாமற் பாசம்பற்றி
அடைந்திருந்தால் விந்தங்கே யணுகாதப்பா
நிகலுகிறேன் மறுதரந்தான் கருக்குழியில்வாழு
நிறைந்திருந்தால் விந்தங்கே நேராதப்பா
புகலுகிறேன் பின்னுமங்கு கருக்குழியைமூடி
தசைவளர்ந்தால் விந்தங்கே தான்செல்லாதே.

கருக்குழியிற் கிருமிநின்று லதில்வாயுவும் விந்துவை யுண்ணும். சதைகூடியிருந்தால் விந்துசெல்லாது. கோடைகாலத்திற் பூமியிற்கனலேறி உவர் பூப்பதுபோ லுடலிற்கனலேறிக் கருக்குழியில் உவருண்டாயிருந்தாலும், வாயுசேர்ந்திருந்தாலும், பாசுபற்றிருந்தாலும், அதிற் சேறும்விந்து பாழாகும்.

விருத்தம்.

சிறியவள் கருக்குழியிற் புழுதான்சேரில்
சொல்லாது ஐந்தாவ தப்பாகேளு
செறிந்தங்கே கருக்குழியிற் சோரிகட்டி
சொல்லாது ஆறுவதப்பாகேளு
செல்லாது ஆறுவ தப்பாகேளு
செப்புகிறேன் கருக்குழிதான் மதர்த்திருந்தால்
சொல்லாது யிவையாறும் வியாதியாகுஞ்
சென்றபின் விரோதமோழுகுங்காணே.

ஸ்திரீ புருஷா ளிருவரும் புணரும்போது கருக்குழியிற் பாசுபற்றி யிருந்தால் அப்பெண்ணிற்கு தலைநோகும், வாயுநின்ற

ந்திருந்தால் உடல்வலிக்கும். தசைவளர்ந்திருந்தால் நெஞ்சிற் குத்தும், வலிக்கும் சோரிகட்டி யிருந்தாற் கெண்டைவலிக்கும், கருக்குழி மதத்துக் கொழுத்திருந்தா லேப்பமிடும். கிருமிநிறைந்திருந்தால் முதுகுநோகும்.

கருக்குழி விளக்கமற்று பாசுபற்றியதுமுதல் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றூர்.

காணப்பா இவைவிவரம் விரித்துச்சொல்வோங்
காரிகைக்கு புணர்வேளை தலைதானுனந்தால்
கோணப்பா கருக்குழியிற் பாசுபற்றிக்
கொண்டுதென்று தானதற்குச்சாந்திசெய்வாய்
பூணப்பா கோழியுட பித்துத்தானும்
புகழான பருத்திவிரைப் பருப்போடொக்கத்
தோணப்பா அவள்குளித்த அன்றுதொட்டுச்
சொல்லுகிறேன் திரிநாளு மறைத்துக்கேளே.

கோழிப்பித்து பருத்தி விரைப்பருப்பும் ஒக்கக்கூட்டி யரைத்து வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருந்து குளித்ததுமுதல் (3) நாள்வரை இம்மருந்தை யோனிக்குட்டேய்த்துப்புணரச்சொல்லில்பாசு அற்றுக் கர்ப்பமுண்டு.

கருக்குழியில் வாயுவினுலாகிய இரண்டாம் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றூர்.

கேளப்பா இம்மருந்தையோனிக்குள் தேய்த்துக்
கொடியானபுருஷனையும் புணரச்சொல்லி
நாளப்பா இப்படியே மூன்றுநாட்செய்
நலமான பாசமற்றுக் கெர்ப்பமுண்டாம்
ஆமப்பா புணர்வேளை யுடம்புநொந்தால்
அப்பனே வாயுநிறைந் திருக்குதென்று
வாளப்பாபெருங்காயம் நல்லெண்ணெய்வார்த்து
மத்தித்து யோனியுட் பூசச்சொல்லே.

பெருங்காயத்தை நல்லெண்ணெய்வார்த்தரைத்து யோனிக்குட் பூசி மூன்றுநாள் புணர்ந்தால் வாயுநீங்கும். திப்பிலியுடன் கோழிப்பித்துச்சேர்த்தரைத்து மூன்றுநாள் யோனிற் பூசிப் புணர்ந்தால் சதைவளர்ந்திருப்பது மாறும்.

கருக்குழியில் சதைவளர்ந்து மூன்றும் வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றூர்.

பூசியே மூன்றுநாள் புணர்ந்தானுகிற்
புதல்வருண்டு மூன்றுவ தப்பாகேளு
பூசியே புணர்வேளை ய்வட்குத்தானுங்
குறையாமல் நெஞ்சுவலி யிடித்ததானுல்



தாகியேயோனியெல்லாஞ் சுருக்கிக்கொள்ளுந்
தகைவளர்ந்த தெனவேதிப் பிசிகர்ப்பூரம்
மாசியே கோழியுட பித்துஞ்சேர்த்து
வாட்டியே யோனிக்குள் தடவச்சொல்லே.

கருக்குழியிற் புழுசேர்ந்த நாலாம் வியாதியின் குணமும்

அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

தடவியே மூன்றுநாட் புணர்ந்தாளுகில்
தப்பாதுபிள்ளையுண்டாம் நாலாங்காட்சி
அடவியே புணர்வேளை முதுகுநொந்தால்
அவட்கங்கே கிருமிநிறைந் திருக்குதென்று
விடவியேகாயமிந்துப் பரிகாரந்தான்
வெந்நீரில் மூன்றுபணந் தூக்கியாட்டி
படவியே மூன்றுதினம் யோனிக்குள்தேய்த்துப்
படுத்திடவே பிள்ளையுண்டாம் பண்புதானே.

இந்துப்பு, அரிதாரம், பெருங்காயம் வகைக்கு மூன்று பணவி டை வெந்நீரிலாட்டி மூன்றுநாள் யோனியிற் பூசிப்புணர்ந்தாற் கிரி மிவிலகும்.

கருக்குழிவிரத்தமூடிய ஐந்தாம் வியாதியின் குணமும்

அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

தானென்ற ஐந்தாவ தப்பர்கேளு
தழுவையிலே கெண்டைக்கால் வலித்துதானல்
வானென்ற சோறியவள் கருக்குழியைரொப்பி
மறைத்திருக்கு தென்றறிந்து மைந்தாநீயும்
பானென்ற கடுக்காயும் பஞ்சதாரை
பச்சைப்பூ ரம்புழுகு ஆட்டிவாங்கி
மானென்ற அவள்குளித்த நாலாநாளில்
மாதுண்ண வுள்ளுக்குக் கொடுத்திடாயே.

கடுக்காய், சர்க்கரை, பச்சைகர்ப்பூரம், புழுகுஞ்சேர்த்து ஆட் டி மூன்றுநாளுண்ண இரத்தக்கட்டு நீங்கும்.

யோனியிற் பூசுமருந்தும் கருக்குழி மதர்த்திருக்கும்

ஆறும்வியாதியின் குணமும் அதற்கு அவிழ்தமுங் கூறுகின்றார்.

கொடுத்திடவே பிள்ளையுண்டாங் குறைதானில்லை
கூறக்கேள் யோனிக்கு மருந்துகூட்டு
கடுத்திடவே அதிமதூரங் குங்குமப்பூ
கற்சீர கத்துடனே மூன்றுங்கூட்டி

படுத்திடவே யோனிக்குட் பூசிக்கொண்டு
பாவையுடன் கூடிடவே கெர்ப்பமுண்டாம்
எடுத்திடவே ஆறுவ தப்பாகேளு
வெப்பமிட்டால் புணர்வேளை மதர்த்துதென்னே.

வேறு விருத்தம்.

மதர்த்துமே கொழுத்திருக் குதென்றுதானும்
வாகான சவர்க்காரங் கடுக்காய்சாரம்
சதைத்திவைகள் சமனாக அரைத்துவாங்கித்
தடவியே புணர்ந்திடுவாய் மூன்றுநாளும்
பிதர்த்துமெத்த கெர்ப்பமுண்டா மேழகங்காட்சி
பேயாலும் பிதிராலும் பிழைதானுண்டு
சுகத்துமினி சாந்தியொன்று சூட்சமாகச்
சொல்லுகிறே னன்றாகக் கேளுகேளே.

குங்குமப்பூ, அதிமதுரம், நற்சீரகம், வெந்நீர்விட்டரைத்து மூன்று நாள்யோனிக் குட் பூசச்சொல்லிப் புணர்ந்தாற்கருக்குழி மதர்த்திருத்தல் தீரும். மேற்சொல்லிய மருந்துவகை யொன்றுக் குப் பணவிடையொன்று வீதமரைத்து ஆண்பிள்ளைகட்கு லிங்கத் திற்பூசியும் ஐந்துபணவிடை யரைத்துப் பெண்களுக் குயோனி யிற்பூசியும் புணர்ந்திடில் கெர்ப்பக்கோள் விலகிக் கருத்தரித்துப் பிள்ளையுண்டாம்.

பித்தமலட்டுக்குணம.

சிறுநீர் மஞ்சளைக் கரைத்ததுபோ லிரங்கும்

நிவர்த்தி.

வேப்பலகு, சீந்தித்தண்டு, முத்தக்காசு, ஓர்நிறையாயிடித் துப்பிழிந்தசாறு படி-கல், ஆவின்நெய் படி-கால், ஒன்றாய்க் காய்ச்சிக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாட்கொண்டு பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி யுண்ணத்தீரும்.

மந்திஷ்டிவேர், ஆடாதோடை, அமுதவல்லி, தூதுவேளை, பிரமி வேப்பலகு, சிவதை, சிறுகுறிஞ்சான், சுக்கு இவைஎட்டும் பசுநெய்யில் வேகவைத்துக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாள் சாப் பிடத்தீரும்.

வாதமலட்டுக்குணம் நீர் இறத்தம்போலிருக்கும்

அதற்கு நிவர்த்தி.

இந்துப்பு, பெருங்காயம் புளியம்பரணி கூட்டிக் கற்றாழை வேரியன் சாற்றாலரைத்துப் புன்னைக்காப்போலுருட்டிக் குளித் ததுமுதல் திரிநாளருந்தவும்.

புளியம்வேர் யொழுஞ்செய்து இந்துப்பு பெருங்காயங்கூட்டி பழங் காடிவிட்டுக் கலக்கிக்கொள்ளத்தீரும்.

விஷப்பாலை, வெப்பாலை, வாலுழுவை, நெல்லி, தான்றி, கொன்றைப்பட்டை, கொடிவேலி, இந்துப்பு, சுக்கு வகைக்கு மூன்று கழஞ்சு அரைத்து பிரமிச்சாறு இருநாழி, நெய்நாழி இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து மெழுகு பதமாய்க்காச்சி வடித்துக் குளித்ததுமுதல் மூன்றுநாளருந்த வாயுகிருமிதீரும். பாலுமன்னமு முண்ண.

அலகைமலட்டுக்குணம்.

அரிவையர்கள் பூத்தநாளில் இடதுபக்கத்தில் வயிறுநோகும், நீர்க்கடுத்து வெளுப்பாயுங் கறுப்பாயுஞ் சிவப்பாயுமிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

நாளுக்கள்ளிவேர் அரைத்துப் புன்னைக்காய்பளவு ஆவின்வெண்ணெய் பாக்களவு கலந்துக்கொண்டு குளித்ததுமுதல் திரிநாளருந்தத்தீரும் பத்தியம் ஆவின்பாற் சோறுண்ண.

பெற்றமலட்டுக்குணம்.

உடல்பருத்து உஷ்ணமாய் வலிக்குங் காலெரியும் சிறுநீர் கழுவின நீர்போலுங் கழுநீர்போல யிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

சருகெள்ளெண்ணெய் படி-முக்கால் நற்சீரகம் ஒருகாசெடைசீந்தில் தண்டு ஒருகழஞ்சு, வரப்பூலாக்கொழுந்து பாக்களவு அரைத்து எண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சிச் சூதமானது முதற் பதினைந்துநாள் வரைக்கும் காண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுங்கடும்பத்தியமாயிருக்கவும்.

வறட்சிமலட்டுக்குணம்.

எவ்வளவு அசனஞ்செய்தாலுஞ் சரீரமுலர்ந்துபோம் அடிக்கடி தொட்டாவி யுண்டாகுஞ் சொர்பனம்பலகாற் காண்பிக்கும்.

நிவர்த்தி.

பெரும்பூசணிப்பழத்தைத் தலையிற்றேய்த்து 3-நாள் ஸ்நானஞ்செய்வித்துக் காற்படி யாவின்பாலிற் சிறு எலுமிச்சம்பழம்பிழிந்து அம்மான்பச்சரிசி சமூலமுமரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு போட்டுக் கலக்கிக் காலமே 3-நாளுங்கொடுத்து அப்பால் மேற்படி எண்ணெய்செய்து 4-5-நாள்வரை சாப்பிட்டு வரவும் இச்சா பத்தியமாயிருக்கவும்.

வாயுமலட்டுக்குணம்.

கெற்பக்குழியைச்சுற்றி வாயுநிற்கும் உண்ட அசனம் நன்றாய்ச் சமியாது பொருமும் எப்பமிடும்.

நிவர்த்தி.

மந்திஷ்டிக்கிழங்கு, திரிபலை, கீழ்க்காய் நெல்லி, அசமதாகம், மஞ்சள், பெருங்காயம், மரமஞ்சள், கடுகுரோகணி, கரிப்பாலைவேர் திரிநாமப்பாலைவேர், தேள்கொடுக்குவேர், அமுக்குறாகிழங்குநீர் வள்ளிக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை உ- டேகால் ஆவின் பாலிலரைத்து ஒருபடி நெய்யிற்போட்டு நாலுபடிபால் விட்டு தீபம்போல் மூன்றுநாளெரித்து நாலாநாள் பதமாய்க்காய்ச்சி கரண்டிவீதம் சுத்தமானநாள்முதல் கரு-நாள்வரை இருபோது கொள்ளவும் பத்தியமாயிருக்க வாயுமலடுதீரும்.

பேய்க்குமட்டிச்சாறு, பால்வகைக்குப்படி-ச தேங்காய்பால் படி க, சிற்றாமணக்கெண்ணெய், ஈருள்ளிச்சாரு வகைக்குப்படி ந- க்டுகு வெள்ளுள்ளி, மஞ்சள், இந்துப்பு, கடுக்காய், கடுகுரோகணி, மதுரம் திரிகடுகு ஓமம், வாய்விளங்கம் சீரகம் அரத்தை, கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்ருக் கழஞ்சு-ந. அரைத்து எண்ணெயில் கரைத்துக்காய்ச்சி அந்திசந்திகரண்டிவீதங்கொண்டுவர கெர்ப்பவாயு கிருமி நீர்க்கட்டு உதரரோகம் பெருவயிறு கெண்டைதீரும்,

சிற்றாமணக் கெண்ணெய் ஆவினெய் வீழிச்சாறு வகைக்குப்படி-க ஈருள்ளி திரிகடுகு வசம்பு கோஷ்டம் இலவங்கம் ஏலம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-கால்-ஆவின்பாலாலாட்டிக் கலந்துபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் காலமே காற்சேர்வீதம் மூன்றுநாள் சாப்பிட்டு ஆறுநாள் பத்தியமாயிருக்க கெர்ப்பவாயு கிருமி முதலானவை தீரும் தேகங்குளிரும்.

மாதமுழுக்கில்லாத பேர்களுக்கு.

வேலிப்பருத்திச்சாறருந்தினுலுந் தூதுவளை குப்பமேனி உருண்டையாக் கிடக்கிற குளத்துப்பாசி வகைக்கு-க கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமரைத்து சர்க்கரை கலந்து மூன்றுநா ளருந்தினுலும் காட்டுக் கருணைக்கிழங்கு யரைத்துப் பாலில்கலக்கி ந-நாளருந்தினுலும் பேய்க்குமட்டிவேர், புகையூரல் கார்கோலரிசி சமனிறையாயரைத்துக் கண்டங்கத்திரிபழச் சாற்றி லருந்தினுலும், நிலப்பனைக்கிழங்கு பரங்கிப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ந-சூறணித்து ஒரு

படிகொள்ளில்௪-படி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத் திருத்தில் சூரணத்தைப்போட்டுக் கிண்டியெடுத்து அந்திசந்திசாப்பிட்டுவந்தாலும், மாவிலிங்கப்பட்டை சூரணஞ்செய்து தினைத்தவிடு கலந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ௩-நாளருந்தினாலும், எள்ளைக்கழுவினதண்ணீர்படி அரை-யில் ஒருபல ஓமத்தைப் போட்டுக்கொடுத்தாலுங் கொடிவேலிவேர் எலுமிச்சங் காய்ப் பிரமாணமரைத்து கொள்ளவித்த தண்ணீரில் ௩-நாளருந்தினாலும் குருஞ் சாச்சாறு, ஆவின்பால் வகைக்குப்படி மாகாணி யொன்றாய்க்கலந்து மூன்றுபோது கொண்டாலும், சிவந்த நாயுருவியும், சிறுவிளாவு மரைத்து நீரில் கலக்கிக் கொடுத்தாலும் புளியமடல்கிழங்கரைத்து பாலில் மூன்றுநாள் கொடுத்தாலும் சூதகக்கட்டுநீங்கி மாதமுழுக்குண்டாகும்.

புழுமேல்மலட்டுக்குணம்

அடிவயிற்றில் சுருக்குச் சுருக்கென்று வலிக்கும்

நிவர்த்தி.

எள்ளெண்ணெய்படி- முக்கால்-முத்தக்காசு கழஞ்சு-௨. வரப்பூலாக்கொழுந்து, சாரணைக்கொழுந்து வகைக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணமரைத்து எண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு சூதகமான நாள்முதல் பதினைந்து நாள்வரை ஒருகரண்டி வீதம் உண்டு வரத்தீரும். பத்தியமாயிருக்கவும், வரட்சி, மலடு தீரும்.

கெர்ப்பப்புழுக்குணம்.

வாந்திபண்ணும், வயிறுநோகும், ௨-மாதம், ௩-மாதம் முழுக்குநின்று நின்றுண்டாகும், உடல்வெளுக்கும், தினவுண்டாகும்.

நிவர்த்தி,

ஆதண்டையிலைச்சாறு, கரும்பிண்ணாக்கிலைச்சாறு, சிற்றாமணக்கெண்ணெய், கருப்புக்கட்டி இவையெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி, வீட்டுக்குவிலக்கமாயிருக்கிற ௩-நாளுங்கொள்ள புழுவிலங்குங் கருத்தரிக்கும்.

பாகயிலைச்சாறு, குமட்டிக்காய்ச்சாறு, எருக்கிலைச்சாறு, வீழியிலைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧, வேப்பெண்ணெய், ஆமணக்கெண்ணெய், ஒன்றாய்விட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி காசிடைகொள்ள மலசலக்கட்டு கெர்ப்பப்புழு, கிருமி, வாயுதீரும்.

கெர்ப்பப் புழுக்குணம்.

மாதவிடாய்காலத்தில் அடிவயிற்றிற் சுருக்கென்று வலித்து சூதகம் இறைச்சிகழுவின தண்ணீர்போலக் காணும். புருடருடன் கூடுங்காலத்தில் அதுபோலவே யோனிவழி நீர்பொசிந்து சிலேபிந் கறைப்படும்.

நிவர்த்தி.

சீந்தில்வேர், நாணுங்கள்ளி, இலைக்கள்ளிவேர் இவைகள் யாவும் இடித்து ஆவினெய்விட்டுக் குளித்தது முதல் 3-நாள் உண்ணத் தீரும். பத்தியம் பாலுமன்னமுங் கொள்ள.

வேறு கிருமிகட்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

சித்திரமூலம், சாரணைவேர், பொன்னாங்காணி, சமனுபணை த்து தேங்காய்ப்பாலில் குளித்தது முதல் ௩-நாளருந்த கெர்ப்பப் புழுவிழும். விப்புருதி தீரும் முன்போற்பத்தியம். நந்தியாவட்டைவேர் சூரணம்பண்ணி சூதகமாயிருக்கும்போது வெருகடிப் பிரமாணம் ஆவின்பாலிற்கொள்ள குறட்டைக்கிழங்கு பலம்-½ ஆடுதீண்டாப்பாளைவேர் பலம்-முக்கால் வெள்ளுள்ளி பலம் - முக்கால் வசம்புபலம்-கால் சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சூதகமாகநாலுநாளைக்கு முன்கொடுக்க வயிறுகழியும் மோருஞ் சாதமுமுண்ண தகரவிரையை அரைத்து அறுபதுநாழிகை சென்றபோரில் சூதகமாயிருக்கிற 3-நாளுங்கொள்ள குருஞ்சாவேர் பாலில்அரைத்து இளவெந்நீரிற்கொள்ள ஆண்வசம்பு, வெள்ளுள்ளி, வகைக்குப்பலம்-1 பூநீர்ச்சுண்ணங்கழஞ்சு அரைத்து அரைப்படி தேனீரிற்கலக்கிக் குழம்பாய்க்காச்சி எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மாதவிடாய்காலத்தில் மூன்றுநாட்கொடுத்து வாழையிலையை விரித்து அதில் குந்தியிருக்கச் செய்தால் கிருமிகள் கொழுந்து போல விழும் இந்தப்படி 3-மாதம் 3-விசைசெய்யக் கெர்ப்பமுண்டாகும்.

பச்சைக்கற்பூரம், மிருதார்சிங்கி, செண்பகப்பூ, மாசிக்காய், வெள்ளெருக்கின்வேர், சிறுகுறிஞ்சாவேர், சாரணைவேர், வண்டோதரிவேர், கருப்புக்கட்டி வகைக்குப்பலம்-2 தண்ணீர் விட்டரைத்து 14-உண்டைசெய்து ஏழுநாளுங்கொண்டு எட்டாநாள் அகத்திச்சாறுகிலும், தும்பைச்சாறுகிலும் காற்படிசாறு குடிக்கக் கண்டோடே புழுவிழும், சூதகமாயிருக்கும் போது சீனிபலம்-1 அரைப்படி ஆவின்பாலிற் வோட்டுக் கரைத்துக் கொடுத்து மறு

தினத்திலும், அப்படியேசெய்து மூன்றுநாள் புரசம்வித்தை எருமைச்சாணியிற் புதைத்து மறுநாளெடுத்துத் தோல்நீக்கிப் பெசமறிந்து இரண்டுமூன்று விரையை அரைத்துக் காற்படி ஆவின் பாலிற்கொடுக்கக் கெர்ப்பப்புழுவும் வயிற்றிலுள்ள நற்றப்புழுக்களும் செத்து விழுந்துபோம்.

சாந்தி கூறுகின்றார்.

கேளப்பா சூதநிலை மாதனையி னிலைபுங்
கெடியான கஸ்தூரி மஞ்சள் தானும்
நாளப்பா அரைத்துநன்றாய்ப் பாதமுதற்சிரசு
கலமாக மேல்நோக்கித் தடவச்சொல்லி
வேளப்பா புருஷனைத்தா னிற்கவைத்து
விவரமுடன் கீழ்நோக்கிப் பார்க்கச்சொல்லி
வாளப்பா மருந்தெல்லாந் தூற்றிவாரி
மாவிலையி லெல்லாந்தான் வாக்கிக்கொள்ளே.

வாங்கியதோர் மருந்ததனை யவள்முன்காட்டி
மைந்தனே வாசலிலே புதைத்துவைத்து
பாங்கிதனைக் குளிப்புவித்துப் புடவைநல்கி
பண்பான அகிலுடன்சாம் பிராணிகந்தம்
தேங்கியதோர் தேகமெல்லாம் புதைத்துநன்றாய்த்
தினம்மூன்று தரந்தானும் புகைத்தபோது
ஏங்கியதோர் தேவதையும் பூதப்பிரேதம்
ஏவலொடு பிசாசுவகை யெல்லாம்போமே.

முன்சொன்ன அவிழ்தங்களுக்கு எடைபாகங் கூறுகின்றார்.

போகுமப்பா மருந்தையோ னிக்குட்பூசப்
பூட்டுகிறே னெடைபாகம் பிரித்துக் கேளு
ஆகுமப்பா பணவிடைதான் வகையொன்றுக்கே
ஆண்பிள்ளைக் கவ்வண்ண மாத்தைப் பூசு
ஏகுமப்பா பெண்ணுக்கவ் விடைதா னைந்து
எரிபடுங்காண் வியாதிமுதல் விரோத மெல்லாம்
பாகுமப்பா மலடில்லை பிள்ளையுண்டாம்
பாடினேன் கெர்ப்பத்தின் கோளைத்தானே.

பத்தியங் கூறுகின்றார்.

தானென்ற பத்தியஞ்சூட் சத்திற்சொன்னேன்
சாதமாய்க் கட்டியதோர் உப்புமாகும்
வெநென்ற புளியவரை சிய்க்கொழுந்து
மேலான நெல்லிக்காய் அரிநெல்லிக்காய்
தேனென்ற வெள்ளாடு ஆமைமுயலாகுந்
திறமான வார்க்குருவி காடைமானும்

பாலென்ற மறையாகும் சுறுமீனாகும்
பண்பான கெளிற்றுமீன் மிளகுமாமே
ஆமப்பா சர்க்கரைதேன் * சீரையாகும்
ஆவின்பால் நெய்யாகும் ௨ பயறுமாகும்
ஆமப்பா துவரையொடு பொன்னாங்காணி
அவரைக்காய் தூதுவளை சமூலமாகும்
ஆமப்பா தித்தித்த தெல்லாமாகும்
ஆகாத கைப்புதுவர் புளிப்புமாகா
ஆமப்பா பழவகைக ளெல்லாமாகும்
ஆத்தாட்குப் பூசித்த மதுவுமாமே
மதுவாகுங் குளிர்ந்தசலங் கிட்டவாகா
மைந்தனே கொதித்தணீர் மிகவுநன்று
சதுவாகும் வேதமுறை கண்டுசொன்னேன்
சத்தியந்தா னிந்தநூல் சார்ந்துநீபார்
அதுவாகு மிதுவாகு மென்றேயெண்ணி
அலைந்தலைந்து திரியாம லருளை நோக்கிப்
பொதுவாகும் நினைவுகொண் டிருப்பாராகிற்
புத்திசித்த முத்திமுதற் புனிதமாமே.

பெரும்பாட்டின் குணம்.

விருத்தம்.

கைபோகஞ் செய்யத் தனித்த சுழியோடும்
மெய்யாக விந்து விழவிழப் புண்ணாகும்.
மையூறுங் கண்ணாட்கு மகத்தாம் பெரும்பாடாம்
கொய்யூர்ந் தண்டினிற் கொப்பளிக்கு மிரத்தம்.

புணர்ச்சியினா லக்கினிமீறி வெட்டையுண்டாகி அது அதிகரித்துக் கருக்குழியும் உந்தியும் புண்ணாய்ப், பெரும்பாடு தோன்றும். செவ்விளநீர்போலுதிரம்வடிந்து கொண்டிருக்கும் வயிற்றுவலிசோபுதாபமுமுண்டு.

நிவர்த்தி.

நாவற்பட்டையை புளித்த எருமைமோரிற் றுவைத்திடித்துப்பிழிந்து அதிலேந்துவிராகனிடை சந்தனங்கலக்கி மூன்றுநாட்கொள்ள தீரும்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு, கறுப்பஞ்சாறு, ஆவினெய் வகைக்குப்படி-முக்கால்; தாளிசப்பத்திரிபலம்-முக்கால் சாதிக்காய், ஏலம், இலவங்கம், அரத்தை, அதிமதுரம், நிலப்பனைக்கி ழங்குவகைக்குப்பலம்-க-தேங்காய்ப்பாலி லரைத்துப்போட்டு பத

மாய்க் காச்சிக் காண்டிவிதங் கொள்ளப்பெரும்பாடு, வெள்ளை, நீர்க்கடுப்பு, நீர்க்கட்டு, சதையடைப்பு நீங்கும்.

நீர்வள்ளிக் கிழங்குச்சாறு, நத்திவேர்ப்பட்டை, முசுமுசுக்கை, நன்னாரிவேர், பூமி சர்க்கரைக்கிழங்கு, நிலப்பனைக்கிழங்குபாலிலரைத்து நெய்விட்டு லேகியமாய்க்கிண்டி யருந்தத்தீரும். கஞ்சாயிலை, ஏலம், ஆவிரெய்யிலரைத்து வாழைமீனிற்பூசி ஆவரைவேர்க்கியாழஞ்செய்து ஒருசட்டியிலிட்டு வாயிற்சீலை வேடுகட்டி யதின்மேல் மீனைவைத்து இரண்டுநாழிகை புட்டவியாய் வெந்தபின் எடுத்து கவசமும் சிலாம்புமுள்ளும் நீக்கி பத்துநாள் சாப்பிட்டு அந்திசந்தி ஆவரைவேர்க் கியாழங்குடித்து வரத் தீராப் பெரும் பாடுந்தீரும்.

ஏலம், சன்னலவங்கப்பட்டை, ஆவாரம்பூ, நெல்லிமுள்ளி, கற்கண்டு வகைக்கு வராகனிடை-ரு பொடித்து வடிகட்டி மூன்று பங்குசெய்து மூன்று இளநீரை மேற்றோல் சீவிக்கண் திறந்து ஒவ்வொன்றிலு மொவ்வொரு பங்கிட்டடைத்து ஜலத்திலறுபது நாழிகை வைத் திருந்தெடுத்து இளநீரையூற்றி யதிற்கொஞ்சந் தேன்விட்டருந்தவும். இப்படிமூன்றுநாள் செய்யத் தீரும். தேங்காய்ப்பால், உதியம்பட்டைச்சாறு, பசும்பால். வகைக்குப்படி-வ-முருங்கைப்பிஞ்சு, உதியம்விரை நெல்லிக்காய் பிரமாணமரைத்து அதிற் கலக்கிக்குடிக்கத்தீரும். முருங்கைப்பூவை யரைத்து தேங்காய்பாலிலாவது வெள்ளாட்டின் பாலிலாவது வெல்லங்கூட்டிச் சாப்பிடத்தீரும். கருங்குருவை யரிசிமாவில் கவிழ்தும்பைச்சாறுவிட்டுக் களிகிண்டிச் சாப்பிடவும். வாலுளுவையரிசிமாவி லிரண்டைச்சாறிட்டுப் பிசிபிட்டுக்கட்டு எருமைநெய், கருப்புக்கட்டி கூட்டியுண்ண தீரும்.

அதிமதுரம், செந்திவகைக்கு விராகனிடை-ச. ஆடாதோடைச்சாற்றாலாட்டி நெய்யில்வேகவைத்து திரிநாளுண்ணத்தீரும். சுடலையில் வெந்த அஸ்தியைப்பிடித்துச் சூரணித்து விராகனிடை-க௦. அபினி விராகனிடை-ரு ஜாதிக்காய் விராகனிடை-க௦ ஜாதிபத்திரி விராகனிடை-கூ இவைகளைக்கல்லுரலிலிட்டு கட்டப்பாறையாலிடித்து வெள்ளாட்டு நெய்யில் வொருகடிச்சூரணம் அந்திசந்தி கொள்ளத்தீரும். சிறுசெருப்படிச்சாறு ஆவின்பாற் சமன்கலந்து காலையில் நாலுநாள் கொள்ளத் தீரும் வெந்த புதுச்செங்கல்லைப்பொடித்து வடிகட்டி அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி வொருகடித்தூள் ஐந்துநாளந்திசந்தி கொள்ளத் தீரும் புகை. புளி தள்ளவும்.

தேங்காய்ப்பால், ஆவின்பால் வகைக்குப்படி - அரை, முருங்கைப்பூவை யரைத்து தேங்காயளவு பனைவெல்லம் பலம்-க-கூட்டிலேகியஞ்செய்து வேளையொன்றிற்கு எலுமிச்சங்காயளவு காலையுண்டால் கொள்ளப் பெரும்பாடுதீரும். ஆவிலியப்பட்டையை நீர்விட்டரைத்து எலுமிச்சங்காயளவெடுத்து பச்சரிசிமாவிற்பிசைந்துருட்டிக்கருகாமலடைசுட்டுமூன்றுநாள் ஆறுபொழுதுண்ணத்தீரும்.

இலந்தைப்பட்டை, ஒதியம்பட்டை, நாவற்பட்டை, அத்திப்பட்டை, அரசம்பட்டை, மாம்பட்டை, வேலம்பட்டை வகைக்குப் பலம்-க. உலர்த்திச் சூரணித்து இதற்குச்சரியெடை பச்சரிசிமாவும் கலந்து பனைவெல்லஞ் சேர்த்து பிட்டுசெய்து வெண்ணெய் சேர்த்து ஆறுநாள் உண்ண நாட்பட்ட பெரும்பாடு தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஒருபடி நல்லசலத்தில் பூங்காவிபலம்-ஙு-பொடித்துப் போட்டு உ-நாள் ஊறினபின் தெளிவிறுத்து அந்திசந்தி வீரகவெடைபடிகாரம் பொரித்து அதிற் கலந்து ரு-நாளுண்ண நாட்பட்ட பெரும்பாடு தீரும்.

கெர்ப்பசூலைக்குணம் விருத்தம்.

கேளாய் பெண்ணே சூலை கர்ப்பம் கெடுதிசெய்யும் வழிமார்க்கம்
மீளாக் கனலும் கருக் குழியில் மிகுந்த வாயு வனுசரிக்கும்
நீளாச் சூதகந் தான் பிரண்டு நிறைந்த சோரி சிசுபோலாம்
நாள வயிறு தான்வலிக்குந் தனித்துசேரப் பெலன் கெடுமே.

உடம்பிற் கனலேறிக் கருக்குழியில் வாயு அனுசரித்துச் சூதகங்கட்டித்திரண்டு உதரமெங்கும் சிசுபோற் புரண்டுறும். வயிறுவலிக்கும், தேகம்வத்தும், பெலங்கெடும், சோபதாபமுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

பேய்க்குமட்டி, ஆடாதோடை, அவுரி, கிரிகுகள்ளி, வீழி, கழிச்சாலை கழற்சி, முடக்கொத்தான், வேப்பம்பட்டை இந்தச்சாறுகள். சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க, வெள்ளாட்டுநீர், எருக்கிலைப் பழுப்புச்சாறு, சதுரக்கள்ளிச்சாறு, வகைக்குப்படி - அரை திரிகடுகு, திரிபலை, வெண்காரம், பஞ்சலவணம், நவாச்சாரம், சத்திசாரம், எவச்சாரம், வாய்விளங்கம், கடுகு ரோகணி, ஆனைத்திப்பிலி, திப்பிலிமூலம், மரமஞ்சள், கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-க

அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிக் கலசத்தில் வடி த்துமூடி ஒருமண்டலந் தானியபுடம் வைத்தெடுத்து ஒருகாண்டி விதம் ௩-நாள் சாப்பிட்டு ஐந்தாநாள் தலைமுழுகவும். கெர்ப்பசூலை, வாயு, விப்புருதி, கற்சூலைமுதலான கெர்ப்ப ரோகங்கள் தீரும்.

கொல்லங் கோவைக்கிழங்கு, குரட்டைக்கிழங்கு, மருட்கிழங் கு, வெருகங்கிழங்கு, புளியமடற்கிழங்குவகைக்குப்பலம்-௧0. இடித் து பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி அதில் சிற்றாம ணக்கெண்ணெய் படி-உ. ஆவின்பால்படி-௧. கடுக்காய், சிவந்தை பஞ் சலவணம், திரிகடுகு, ஓமம், வெள்ளுள்ளி, சீரகம், வகைக்குப்ப லம்-கால். கண்டங்கத்திரிப்பழச்சாறு விட்டரைத்துப்போட்டுப்பத மாய்க்காய்ச்சி வடித்து வீட்டுக்கு விலக்கமா யிருக்கிற ௩ - நாளும் புளிதள்ளிச் சாப்பிட்டு தினைகஞ்சி கொள்ளவும். கெர்ப்பசூலை முத லான சகல கெர்ப்பரோகங்களும் வாயு திரட்சியுந் தீரும்.

பொரிகாரம், காயம், காந்தம், பஞ்சலவணம், தேங்காய்ப்பரு ப்பு வகைக்கு விராகனெடை-௩. தோல்முளை நீக்கி வறுத்தவாளம் விராகனெடை-௧உ. எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் ௩-சாம மரைத் துப் பணவெடை வெல்லத்திற் கொடுக்கப்பேதிக்கும், மோரசனங் கொள்ள மேற்படி ரோகங்கள் தீரும்.

கற்சூலைக்குணம் விருத்தம்.

சொன்னேம் மாதே யடிவயிற்றிற் றோற்றுமுதிரந் தான்றிரண்டு
மன்னே வளையம்போற் கிடக்கும் மதர்த்து வலித்துத்தான்பரவும்
பின்னே பொருமும் பிறவலியும் பேசா முதுகைப்பற் றுளைக்கும்
முன்னே யிந்தக் குணமறிந்து மூத்தோர் சொன்ன மருந்துண்பீர்.

அடிவயற்றி லுதிரந்திரண்டு வளையம்போற்கிடக்கும், வலித்து ப் பாக்துபொருமும், முதுகைப்பற்றி நோகும்.

நிவர்த்தி.

கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாறு படி-உ. சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, தேசாவரம் வகைக்கு விராகனெடை-ரு ஓமம் பலம்-௧, பூண்டுபலம், ௪. பெருங்காயம், கடுகுரோகணி, இந்துப்பு, வெடியுப்பு, வளையலு ப்பு, கல்லுப்பு, வகைக்கு விராகனெடை-௩. மேற்படி சாற்றாலரை த்துக் கலக்கிக் கொதிக்கவைத்து குறுகிவருஞ் சமயத்தில் ஐம்பது விராகனெடை கருப்புக்கட்டியும் காற்படி நல்லெண்ணெயும் விட்டு

லையஞ் செய்துக்கொண்டு எலுமிச்சங்காயளவு ஏழுதினம் பத்திய மாய்ச் சாப்பிட்டுத் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்த்தபின் மீந்தமருந்தை இச்சாபத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவரக் கர்ச்சூலை, கெர்ப்பசூலை, இரத் தங்கட்டி, சூதகவாயு முதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

வேம்பு, வீழி, நிலவாகை, கள்ளி, பொற்கொன்றை, வேளை, உள்ளி பூவரசு, வாகை, சங்கு, வெள்ளறுகு, ஆவின்சாணி இவைக ளின்சாறு வகைக்குப்படியாய் ஆவின்பால், ஆமணக்கெண்ணெய்வ கைக்குப்படி-க. திரிகடுகு, திரிபலை, வல்லாரை, தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு, வால்மிளகு கொடிவேலி, கோரோசனை, இந்துப்பு, சோம் பு, கருஞ்சீரகம், மஞ்சள், நேர்வாளம், வெண்காரம், அரத்தை, கார் கோலரிசி, கோழிமுட்டையச்சம், கெந்தகம், லிங்கம், பிரப்பங்கிழங்கு, ப ரங்கிப்பட்டை வகைக்குக் கழஞ்சு-க. மேற்படிசாறுகளிலரைத்துப் போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிக் குளித்தது முதல் ஒருகரண்டிவீதஞ்சா ப்பிட்டுவரத்தீரும். உப்புப்புளிநீங்கிநீர்க்கஞ்சிகொள்ளகெர்ப்பசூலை சுற்சூலை முதலான கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

இரத்தசூலைக்குணம் விருத்தம்.

பார்த்திடவே மங்கையற்கு ரத்தச்சூலை
 பகருகிறே னடிவயிற்றைப் பற்றிநிற்கும்
கோர்த்திடவே யுதிரமது திரண்டுமேதான்
 கொதிப்பெடுத்து மாதவிடாய் காலந்தன்னிற்
சேர்த்திடவே சூதகங்கள் மிகுந்துகாணுஞ்
 சிறுவலியாய்க் கருவழியும் பிரண்டுளைக்கும்
ஏர்த்திடவே இடையிடுப்பு வுளைச்சலாகும்
 இரத்தமாஞ் சூலைகுண மிதுதான் பாரே.

அடிவயற்றில் நாளாவட்டத்தில் உதிரந்திரண்டு மாதவிடாய் காலத்தில் புரண்டு வலிக்கும், சூதகமிகுந்துகாணும், கருவழியும், இ டுப்புந்துடையும் உளையும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளாட்டுநீர். துணி, பேய்க்குமட்டிச்சாறு படி-உ, கரியுப் பு, சவுக்காரம், இந்துப்பு, வளையலுப்பு, பாறையுப்பு, வெடியுப்பு, சீனிக்காரம் நாயுருவியுப்பு, அமுரியுப்பு, நவச்சாரம், எவச்சாரம், வெண்காரம், அன்னபேதி வகைக்குப்பலம்-க. கடுக்காய்ப்பொடி, மிளகுப்பொடி வகைக்குப்படி-அரை, இவை யெல்லாம் ஒருபாண்

டத்தில் விட்டுக்கின்டிமூடி எருசிலே மண்செய்து நாலுசாமஞ் சிறு தீயாயெரித்துக் கருகினவாசங்கண்டவுடன் பானையையிறக்கி கல்வத்தில் மெழுகுபோலரைத்து சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள இரத்தகுலை, கற்குலை, வெண்டைவாயுத்திரட்சி, பெருவயிறு, விஷநீர், வீக்கம், மகோதரம், குன்மந்தீரும். முருங்கைவேர்ச்சாறு, விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க. ஆவின்பால்படி-உ. அதிமதுரம். தொல்லங் கோவைக்கிழங்கு வகைக்குப்படி-க. கடுக்காய் பலம்-அரை. பால்விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காசெடைசாப்பிட்டுவர ஆறுவகைகெர்ப்பகுலைகளுந் தீரும் பத்தியமில்லை.

கெர்ப்ப விற்புருதிக்குணம் விருத்தம்.

கூறிடவே கெர்ப்பவிற் புருதிதானும்
  குருதிபோல் வயிற்றினிலே சூதங்கட்டும்
மாறவே தலைவலிக்கும் வீட்டுப்பக்கம்
  வயிற்றுவலி யிருதுடையு முளைக்குமேதான்
சீறவே புழுத்திரண்டு மலமிருக்கும்
  சிசுகெர்ப்பந் தரியாது வுடலுளைக்கும்
ஆறவே யிக்குணங்கள் தானறிந்து
  அப்பனே மருந்துண்ணச் சித்தியாமே.

வயிற்றில் சூதங்கட்டி வலியுண்டாகும், தலைவலிக்கும், வீட்டுக்குலைக்கமானால் வயிற்றுவலி நீங்கும், இருதுடையும் உளையும், மலமிருதி திரண்டு புழுக்கைபோல் விழும், கர்ப்பந்தரியாது உடல்மெலியும்.

நிவர்த்தி.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-க. தைவேளையிலை. சிற்றாமணக்கிலை, விழுதியிலை, நிலவாகையிலை, மஞ்சள், கடுக்காய், இந்துப்பு, வெங்காரம், வெள்ளைப்பூண்டு, கடுகு வகைக்குப்பலம்-ங, மைபோலாட்டி எண்ணெயிற்கலக்கிப் பதமாய்க் காய்ச்சி யதிலொருகழஞ்சளிப்பாய்விட்டுவடித்துச் சூதகமான நாலாநாள் முதற்கொண்டு மூன்றுநாள்வரை ஓர்காண்டிவீதஞ் சாப்பிடவும். இப்படி மூன்று முறைகொள்ள கெற்பவிற்புருதி வாயுதீரும் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும்.

நீர்வற்றின தேங்காயைக் கண்திறந்து அதற்குள் ஒருபிடி துதுவேளைப் பழத்தை போட்டு எருக்கம் பாலுங் கள்ளிபாலும் சங்கங்குழ நிறைவிட்டுமூடிக் கருகாமற்சுட்டு ஓடுநீங்கி மைபோல

லரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் குளித்தது முதல்.ஐந் துதினங்கொள்ள.கெர்ப்பவிற்புருதி தீரும் பேதியதிகப்பட்டால் குளி ர்ந்த தண்ணீர்குடிக்கவும். பத்தியம் மோரசனங்கொள்ளவும்.

சூதகவாயு சூசிகாவாயுகுணம் விருத்தம்.

கேளுமே சூதகத்தி லக்கினி வாய்வு
  கெடுத்துவிடு மாதவிடாய் கட்டிப்போகும்
ஆளுமே கருக்குழியுந் தூர்ந்துதேகம்
  அப்பனே யுதிரமது அடிமூலத்தில்
நீளுமே சூதகத்தில் வாய்வுதோன்றி
  நேரான அடிவயிறு வலிப்புக் காணும்
பாளுமே தலைவலிக்கும் வயிறுளைக்கும்
  பக்குவமாய் மருந்துண்ணத் தீருந்தானே.

சூதகத்தில் வாய்வும் அக்கினியுஞ்சேர்ந்து மாதவிடாய் கட்டி க் கருக்குழிதூர்ந்து தேகத்தில் உதிரநீரும், அடிமூலத்தில்வாய்வு ஞ்சேர்ந்து சூதகவாயு தோன்றிச் சூதகமாகும்போது அடிவயிற்று வலிக்கும். சூதகந்தங்கிக்காணும், தலைவலிக்கும், வயிறும் உடலும் பெருத்திருக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

சுக்கு தோல்நீக்கிப் பலம்-உ0. வில்லை வில்லையாய் வெட்டி அ தைக்கண்டங்கத்திரி, துளசி, தூதுவேளை, நுணா, நொச்சி, எருக் கு, கையாந்தகரை, மூக்கரைச்சாரணை, நிலவாகை இவைகளின் இ லைச்சாற்றிலும், முருங்கைப்பட்டைச் சாற்றிலும், புங்கின்வேர்ப் பாலிலும், எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் வகையொன்றுக் கொவ் வொருநாள் ஊறப்போட்டுக் காயவைத் திடித்துத் தூள்செய்துக் கொண்டு வாய்விளங்கம், திப்பிலிமூலம், திரிகடுகு, ஏலம்,ஓமம் இல ங்கப்பத்திரி, அதன்பட்டை தாளிசபத்திரி, திரிபலை, இருசீரகம் வகைக்குப்பலம்-க. வெதும்பிச் சூரணித்துக்கொண்டு இருவகைத் தூளையு மொன்றாய்க்கலந்து அதுகண்டஇடைக்குப்பாதி சர்க்கரை கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் பத்தியமாய்ப் பத்துநாட் சாப்பிடச் சூதகவாயுதீரும்.

குப்பைமேனி, கரிப்பான், சிறுசெருப்பு, நிலவாகை சமூலமுந் தனித்தனி யிடித்துத் தூளாய்ச்செய்து ஓர் நிறையாய் ஒன்றாய்க்கல ந்து திரிகடிப்பிரமாணந் தேனில் உ0-நாட்கொள்ளவும்.

கடுக்காய்ப்பொடி, மிளகு, கடுகு ரோகணி, இந்துப்பு, கரியுப் பு, வெடியுப்பு, கல்லுப்பு, வளையலுப்பு வகைக்கு இ. சீனிக்காரம்,

நவச்சாரம் சத்திசாரம் வகைக்குப்பலம்-ரு. பெருங்காயம், வால்மி ளகு, வாய்விளங்கம், கோஷ்டம், கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-க. இவ்வகளைப்பொடித்து நீர்வற்றின கொப்பறைத் தேங்காய்க்குள் அடைத்துப் பூமியில்புதைத்து ஏழாநாளெடுத்து ஓடுநீங்கி மெழுகு போ லாட்டிச் சிமிழிலடைத்துக் கொண்டு இச்சாபத்தியமாய் கழற் சிகாய்ப்பிரமாண இருபோது சாப்பிட்டுவந்தால் சூதகவாயு வாயுக் கட்டி குன்மந்தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டு தோல்நீக்கிப் பலம்-சு. செவியம், மல்லி, வா ய்விளங்கம், ஓமம், திப்பிலி, திப்பிலிமூலம், வெட்பாலையரிசி, வச ம்பு, நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம், சித்திரைமூலம், அதிமதுரம், திரிகடுகு கோஷ்டம், திரிபலை, அட்டுப்பு, இந்துப்பு, சிறுதேக்கு, சிவதை, பெருங்காயம், கடுகுரோகணி, கழற்பருப்பு வகைக்கு விராகனெ டை-ரு, ரவியிலுலர்த்தித் தூளாய்ச்செய்து சிற்றுமணக்கெண்ணெ ய் கருப்புகட்டிசேர்த்து லேகியஞ்செய்து அந்திசந்தி புன்னைக்காய் ப்பிரமாணம் இருபதுநாள் காப்பன் பதார்த்தந்தள்ளிச் சாப்பிட்டு வர மாதவிடாய், கெற்பவாயு, சூலைதீரும்.

நிதம்பச் சூலைக்குணம்.

போககாலத்தில் யோனி மலரும்போது அதில் வாயுவடங்கி அதனால் இரத்தமுஞ் சலமுந் தடைபட்டுடலில் அடைபட்டு மூடிச் சவ்வுமுத்தி முளைத்தேங்காய்போல் யோனியிற்றோன்றி நீர் பொசி ந்துக்கொண்டிருக்கும் இடுப்புடைந்துடையும் உளையும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-உ0. பதக்குத்தண்ணீர்விட்டு இரண்டு படியாய்க்கியாழஞ்செய்து வடித்து தேவதாரம், இந்துப்பு, கடுகு, நெல்லி, தான்றி, கொடிவேலி, பெருங்காயம், திப்பிலி, சிவதைவே ர் வகைக்கு ஒருகழஞ்சு மேற்படி கியாழம்விட்டரைத்து சிற்றுமண க்கெண்ணெய்படி-உ. வெள்ளாட்டுப்பால் படி-க. கள்ளிப்பால்படி-கால். ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி தினமூன்று கழஞ்சு சாப்பிட்டு வர த்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

முடக்கொத்தான் சாறுபடி-அரை, நல்லெண்ணெய்படி அரை வசம்பு, பூண்டு, பெருங்காயம், திரிகடுகு, இந்துப்பு, சீரகம், சதகு ப்பை, பறங்கிப்பட்டை, தேவதாரம், வகைக்குக் கழஞ்சு-க, அரை த்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி தினமொரு காசளவுகொள்ளத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

முடக்கொத்தான் குறுஞ்சாவகைக்குச்சாறுபடி-க. சீரகம், கா ர்கோலரிசி, ஏலம், மஞ்சள், பறங்கிப்பட்டை, இந்துப்பு, பெருங்கா யம், பூண்டு, திரிகடுகு, வசம்பு, வகைக்குவிராகனெடை-டு. பொடி த்துப் பாட்டுப் பசுமாப்பக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஐந்துநாள் காண்டிநிறை கொள்ளத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஓமம், வெள்ளுள்ளி பாம்புக்கண்டம், சுக்கு, மிளகு, சோமணு ப்பு, வசம்பு, குங்குலியம் ஓர்நிறைபாய்ப் பொடிக்துத் துணியில் வைத்துருட்டி பசுகேய்பெண்ணெயிற் றுவைத்துத் தீயிற்கொளு த்தி யோனியிற்புகையூட்டி புளியமடற்கிழங்கை கருங்குருவை மா வுடன் சேர்த்திடித்து மோர்விட்டுக் கூழ்காய்ச்சி மூன்றுநாளுண்ண த்தீரும் கடும்பத்தியம்.

சூதகவலிக்கு.

அகத்தியர்குழம்பிற் பணவெடை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிற் கொடுக்க பேதிக்கும் அதிகமானுல் வசம்பைக்கருக்கி அதில் க-படி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாக வற்றவைத்துக் கொடுக்க நிற்கும். உப்பு புளிதள்ளி பத்தியங்கொள்ளவும். மறுநாள் கரியுப்பை கொ ட்டைக்கரந்தைச் சாற்றுலாட்டிக் காயவைத்து ஐந்துபுடமும் சிறு செருப்படைச்சாற்றில் ஐந்துபுடமும் போட்டாற் செந்தூரமாகும் அதில் நாளொன்றுக்கு விராகனிடை வீதம் வெள்ளுள்ளித்தயிலத் தில் மூன்றுநாட் கொள்ளத்தீரும்.

கல்லுப்புபலம் ச-சூதம்பலம் க. வில்வ இலைச்சாற்றால் இரண் டுசாமமறைத்துக் குகையில்வைத்தூத உருகி மணிபோலாகும் அ தை அந்தாத் தாமரைச்சாற்றில் நாலுசாம மறைத்து வில்லைதட்டி க்காயவைத்து முழப்புடம்போட்டு ஒருபணவெடை வீதம் மூன்று தினம் தேனிற்கொள்ளச் சூதகவலி நெஞ்செரிவு, சூலைரோகம், சூத கவாயுதீரும் இச்சாபத்தியம்.

துத்தியிலை மிளகு வெள்ளுள்ளி, வகைக்கு பலம்-க, வசம்பு விராகனெடை-க, அரைத்து சூதகமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுங்கொ ள்ள சூதகவலிதீரும் இச்சாபத்தியம்.

இந்துப்பு திப்பிலி பெருங்காயம் இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து வெந்நீரில் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்—திரிகடுகு கழற்பருப்பு ஓமம் இந்துப்பு ஓர்நிறையாய் வறுத்துப் பொடித்து நல்லெண்ணெ யில் மத்தித்துக் கொள்ளத்தீரும் நிலவாகை சமூலமுஞ் சுக்குந் தனித்தனியே யிடித்துச் சூரணித்துச்சமனுய்க் கலந்து திரிகடிவீதம் ங-நாள் சாப்பிட்டு கூ நாள் பத்தியமா யிருக்க நீங்கும்.

கெர்ப்ப ரோகங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

ஆடாதோடை பிரமி சிவனார்வேம்பு சீந்தில் வகைக்குச்சாறு படி. க. பசுவின்னெய்படி க. மரமஞ்சள் பொடிபலம் க. ஒன்றாய்க்கலக்கி காய்ச்சி வீட்டுக்கு விலக்கமாயிருக்கிறமூன்றுநாளும் ஒருகாரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுத் தலைமுழுகினதின்பேரில் இதனடியில் வருகிற லேகியஞ் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணங்கொள்ள கெர்ப்பரோகங்கள் நீங்கும்லவணம் புளிதள்ளி பத்தியங்கொள்ளவும்.

நாயுருவிச் சாம்பலுப்பு எள்ளுச்செடிச் சாம்பலுப்பு,வகைக்குப் பலம்-க. திருகுகள்ளி இலைக்கள்ளி சித்திரமூலம் சாரணை தைவேளை நொச்சி குருஞ்சா குப்பைமேனி முடக்கொத்தான் இஞ்சி விழிதேவதாறி வெள்ளறுகு தும்பை சங்கங்குப்பி வெண்ணொச்சி, வகைக்குச்சாறுபடி-க. மஞ்சள் மரமஞ்சள் ஓமம் காயம் இந்துப்பு விளையிலுப்பு நவச்சாரம் சத்திசாரம் எவச்சாரம் சீனிக்காரம் சவர்க்காரம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு மிளகு கடுகு கிராம்பு வகைக்குப் பலம்-கால். இளவறுப்பாய் வறுத்து சூரணித்து மேற்படி சாறுகளிற் கரைத்து அதில் குமட்டிக்காய்ச்சாறு வெள்ளுள்ளித் தயிலம் வகைக்குப்படி-க. கூடவிட்டு சிவதைபலம்-க. அரைத்துப் போட்டு லேகியஞ்செய்து கொள்ள அறுவகைக் கெர்ப்ப சூலைகளும்மற்றகெர்ப்பப் பிணிகளுந்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய், பேய்க்குமட்டி, வேப்பம்பட்டை, கழற்சி, ஐவிரலி, முடக்கொத்தான், காட்டுக்கள்ளி உழலாத்தி, பிரமி வகைக்குச் சாறுபடி-உ கொடிவேலி பங்கம்பாளை கிளுவை நிலாவரை குருந்து சங்கு தலைசுருளி காக்கணத்தி குமரி வெள்ளைச்சாரடை இலைகளின் வேர்வகைக்குப்பலம்-க மூங்கிலிலை கஸ்தூரிப்பட்டை வெள்ளறுகு வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை கொடிக்கள்ளியைவாட்டிப் பிழிந்த சாற்றுகிலும் கடுகு திப்பிலி கடுக்காய் வால்மிளகு குரோசாணி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் அரத்தை சுக்கு சிறுநாகபூ இந்துப்பு ஆனைத்திப்பிலி பெருங்காயம் சாதிக்காய தாளிசபத்திரி சேங்கொட்டை ரசகர்ப்பூரம் இஞ்சி நவச்சாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-ச இவைகளைக் காட்டாமணக்கின் சாற்றிலும் வெள்ளாட்டுநீராலும் மரைத்துக் கலக்கிப் பதமாய்க் காய்ச்சி

புகையூரல், வெங்காரம், வகைக்குக் கழஞ்சு - உ. பொ டித்துக் கலசத்திற்போட்டு அதில்வடித்துக்கொண்டு வீட்டுக் கு விலக்கமானநாள்முதல் மூன்றுநாளும் உதயத்தில் ஒருகாண்டி வீதங்கொடுக்க அறுவகை கெர்ப்பசூலையுங் கெர்ப்ப ரோகங்களும், வாயுதிரட்சியுங், குன்மமுங் கெர்ப்பக் கிராணியுந்தீரும், பத்தியம் வெள்ளாட்டுப் பாலன்னமுங் கொடுக்கவும். நாலாநாள்தலைக்கு வெ ந்நீர்விட்டு அதுமுதல் மூன்றுநாள் ஆரையிலை, இளநவையிலை, ஐவிர லியிலை, சமனுய்ப் பசுவின்பாலி லரைத்துக் கலக்கிக் கொள்ளவும். யேழாநாள் எண்ணெய் முழுகவும் பிள்ளையுண்டாகும்.

சிவதை, நிலவாகைவேர், தனித்தனி பாலிலவித்துலர்த்தி இ டித்து வடிகொண்ட பொடிவகைக்கு விராகனெடை-க. கடுு, கோ ரக்கிழங்கு மேற்றோலிநீக்கி நிழலுலர்த்திப் பொடித்த தூள் விராக னெடை ருரு, திரிகடுகு, திரிபலை, கண்டதிப்பிலி, இந்துப்பு, ஓமம் குரோகணி, வாய்விளங்கம், அதிவிடையம், மாசிக்காய், வகைக்கு க்கழஞ்சு-க. சூரணித்து ராயப்பூர்சர்க்கரைபலம்-ரு. ஒருபடி தண் ணீரிற் கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து அதிற்சூரணங்களைப்போ ட்டு நன்றாய்லேகித்து சிற்றுமணக்கெண்ணெய்படி-க விட்டுக் கிளறி மெழுகுபதத்தி லெடுத்துக் கொட்டைப்பாக் களவுகொள்ள சூதக வாயுத்திரட்சி, கெர்ப்பவாயு, வயிற்றுவலி, சூலை முதலானவைகள் தீரும் கரப்பன் பதார்த்தந் தள்ளவும்.

இருபது பேய்க்குமட்டிக்காயை விரைநீக்கி பொவ் வொன்றி லும் ஒருபல இந்துப்பை பொடித்துக் கொஞ்சமாய் வைத்து ஒரு பாண்டத்திலிட்டு மூடி யேழுசீலை மண்செய்து பூமியிற்புதைத்து சு தினஞ்சென்றெடுத்துப் பிழிந்த சாற்றில் சித்திரமூலம், மாவிலிங்கு உகாய், திருகுகள்ளி, தைவேளை, அழிஞ்சி, இவைகளின் வேரும் காட்டுத்திப்பிலியும் வகைக்குப்பலம்-ரு. இடித்து ச-மரக்கால் ஜல த்திற்போட்டு குறுணியாய்க் காய்ச்சிச் சேர்த்து அதில் அரைப்ப டி கள்ளிப்பால்விட்டு க-க்கு பலம் க. திப்பிலி வெள்ளுள்ளி, இலுப் பைக்கட்டி, சவர்க்காரம், கடுகு வறுத்த இந்துப்பு, நவச்சாரம், வ கைக்குப்பலம்-உ. கடுக்காய்பலம்-ச. பொரித்த வெங்காரம், வகை க்குப்பலம்—அரை, சீரகம், வாளுருவையரிசி. வகைக்குப்படி-கால், ஓமம், கடுகுரோகணி, வெண்மையாய் வறுத்து துருசு வகைக்குப்

பலம்-க. அரப்பொடி படி அரைக்கால். கருப்புக் கட்டி பலம்-கக. இவையெல்லா மிடித்து வடிகட்டிப்போட்டு வேகியஞ் செய்து சுக லத்தில் வைத்து வேடுகட்டி நெல்லுக்குட் புதைத்து பத்துதினஞ் சென்றெடுத்து தேற்றாவிரைப் பிரமாணங்கொடுக்க வயிறுபேதிக்கும் அதிகரித்தால்மோரசனஞ்செய்து கோழிச்சாற்றில் மஞ்சள் பொடித்துப் போட்டுக் கொடுக்கிறதும் இம்மருந்தை தேகவலுவறிந்து ஒன்றைவிட்டொருநாளாக பத்திருபதுதினம் புளி, புகையிலை காப்பான் பதார்த்தந்தள்ளிக் கொடுக்க குன்மமெட்டும், கெர்ப்ப விப்புருதி, கெண்டைகௌசி, மலட்டுப்புழு, ஊதுகாமாலை, பித்தப்பாண்டு, விஷபாண்டு, கெர்ப்பசூலைகளுந் தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் கருநொச்சி, கையாந்தகரை வகைக்குச் சாறுபடி-க. எலுமிச்சம்பழச்சாறு, நல்லெண்ணெய், பசுவின் நெய், வகைக்குப்படி-அரை. மிளகுபடி-கால். காயம் குழிமிட்டான்செப்புநெருஞ்சில் வகைக்குப்பலம்-க. அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு குளித்ததுமுதல் மூன்றுதினம் ஒரு கரண்டிவீதம் நாலுதடவை கொள்ள கெற்பவாயு புழுகிரந்தி தீரும். இச்சாபத்தியம்.

விளக்கெண்ணெய் படி-அ. தும்பை பொடுதலை கற்றாழை வகைக்குப்படி-க. திரிகடுகு திரிபலை கோஷ்டம் ஏலம் கிராம்பு வகைக்குப்பலம்-க. அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டுஒன்றைவிட்டொருநாள் ஒருகரண்டி வீதம்-சo.நாட் கொள்ள கெர்ப்பவிப்புருதி வயிற்றுக்கட்டி சீராமை கெர்ப்பசூலை சூதகக்கட்டு கிருமிதீரும்.

பேய்க்குமட்டி விரை சேர்வாளம் சமன் கூட்டிக் குழித்தயில மிறக்கி ஒரு கடிசிடைத் தயிலத்தில் மஞ்சட்பொடியை மத்தித்துக் குளித்ததுமுதல்மூன்றுநாட்கொள்ளப் பேதிக்கும்.பத்தியம் சீர்கஞ்சிகொள்ள சகல கெர்ப்பரோகங்கள் தீரும்.

பூண்டுபலம்-க. கல்லுப்பு இந்துப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்பு நவச்சாரம் வெண்காரம்பெருங்காயம் வகைக்குவிராகனிடை-உ. சுத்திசெய்தவாளம் விராகனெடை-கo இவையெல்லாம் பொடித்து மூன்று முத்தின தேங்காய்ப்பூவின மத்தியில்வைத்துப் பிட்டவியலா யவித்துப் பால்பிழிந்து அதில் இந்த மருந்துகளும் அரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகடிசெடை நோய்கொள்ளப் பேதிக்கும் பத்திய மோரசனம் சகல கெர்ப்பப்பிணிகளுந் தீரும்.

பேய்க்குமட்டிப்பழம் முப்பதைத் தண்ணீர் விடாமலிடித்துப் பிழிந்து வடிகொண்டு இந்துப்பு வெடியுப்பு வளையலுப்பு கல்லுப்பு நேர்வாளம் வகைக்கு விராகனெடை-உ. பெருங்காயம் பலம்-கால், ஆவின் வெண்ணெய் பழம் புளி வகைக்கு கச்சகாரத்தங்காய்ப் பிரமாணம் இவையெல்லா மரைத்துப்போட்டு மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சி சிமிழிலடைத்துக் கொண்டு ஒருபாக்களவு மூன்றுதடவை கொடுக்க வயிறுபோகும் அதிகப்பட்டால் குளிர்ந்த தண்ணீரிற் குளிர்ந்துப் பாலுமன்னமு முண்ண கெர்ப்பவிப்புருதி கிருமி சூதக்கட்டியும் மேற்சொல்லிய கெற்பரோகங்களுந் தீரும்.

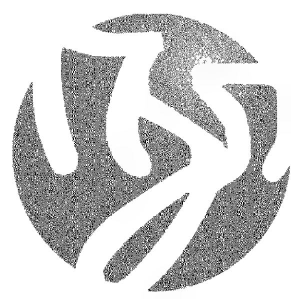
தேங்காய்ப்பால் மஞ்சட்பால் சிற்றாமணக் கெண்ணெய் நொச்சி வேளைச்சாறு வீழிச்சாறு நிலவாகைச்சாறு வகைக்கும்படி-க. திரிகடுகு திரிபலைகாயம் வகைக்குப்பலம்-அரை. இந்துப்பு பலம்-கால். இவையெல்லா மரைத்துக் கலக்கிப் பதமாய்க்காய்ச்சி அதிற் பூநீர்ச்சுண்ணங்கழஞ்சுசேர்த்து வடித்து அரைக்காற்படி வீதம்விலக்கமாயிருக்கிற மூன்றுநாளுங் கொள்ள சீதம் மலக்கட்டு சூதகவலி வாயு முதலான கெர்ப்பக்கோள் நீங்கிக்கெற்பமுண்டாகும்.

அவுரியிலைச் சாறுபடி-க. சிவதை கடுகுரோகணி வசம்பு உள்ளி அக்கிராகாரம் இந்துப்பு காயம் வகைக்குபலம்-கால். ஏரண்டத் தெண்ணெய்படி-உ. பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் குளித்தது முதல் ஒருதுட்டிடை-க௦. நாள் சாப்பிடக் கெற்பரோகங்கள் தீரும். கடும்பத்தியம்.

கெற்பஸ்திரிகட்கு க௦-மாதத்திற்கும் வருநோயும் அதற்கு ஔஷதமுங் கூறுகின்றார்.

கலி வெண்பா.

அத்தியுரித் தோனிடத்தி லமர்ந்துமையா ளீன்ற
சத்திக் கணபதியின் தாள்போற்றிசத்திசையுங்
கெற்பமின் னாருக்குக் கிளைத்தபிணி தான்றீர
கற்பம தாங்கிரியை கண்டுரைப்பேன் உற்பத்தி
திங்கள் முதற் கற்பஞ் சிறுவலியாம் தான்வலிக்கில்
எங்கள் வரைப்பூசந் திலாமிச்சு-மங்கைதண்ணீர்
வார்த்தரைத்து ஆப்பாலில் வாகாக வேகொடுக்க
சேர்த்திரண்டா மாதஞ் சிறுகினுல்-மாற்றிக்கொள்
தக்கோலந் தாமரைநா தன்பூவும் நேரரைத்து
அக்கால மேகொடுநீ ஆவின்பாலில்-சக்காலம்



மூணுமா தந்தன்னில் முறுக்கி வயிறளைக்கில்
வானிமலர் செங்கழுநீர் வன்கிழங்கு-சபனி
பாலிலரைத் தேகொடுக்கப் பாவையர்க்குக்-கர்ப்பம்
நாலில் வலித்திரத்தம் நாடினல்-சூலியர்க்கு
நெய்தல் கிழங்குநொச்சில் நீர்வார்த் தரைத்ததனை
உய்தபசும்பாலில் உண்ணவே-ஐந்தாம்
மாதம் வலிக்கில் வருவாம்ப லின்பூவும்
வேதமாரை விலாமிச்சம் வேரும் போத
நீர்வார்த் தரைத்து நிச்சயப்பா லிற்கொடுக்க
கூர் ஆறில் கெற்பக் குடலழன்று-நேரே
சுற்றிக் குடல்வலித்துச் சுழன்றமே நீர்ச்சுருக்கில்
பற்றியிதற் கும்மருந்து பாகங்களே-உற்ற
திப்பிலியு முந்திரிகை சேர்ந்தநெய் தற்கிழங்கு
அப்பிலரைத் துப்பாலி லேயருந்த-ஒப்பில்லான்
வெழில் வலிக்கில் இலாமிச்சு சந்தனமும்
வாழுக் தக்கோலம் வகைமூன்று-சூழும்
கோவினது பாலிற் கொடுக்கவெட் டாமாதம்
பாவைகை காலமரும் பசிக்கன்னங்-தேவை
இல்லைதான் இன்னம் இதற்கு மரைப்பூவும்
தொல்லைநெய் தற்கிழங்குந் தொந்தித்து-நல்லாவின்
பாடி லதைக்கொக்கப் பாவை நவமாதம்
சூலின் வலிச்சாசந் தோறும்-கோலி
மருதத்தோல் நீரில் வாகாக வேயரைத்து
கருத்தாய்ஆ வின்பாலிற் கண்டுகொடு-பருகப்
பத்தாகு மாதமதிற் பாதை வயிறளைக்கில்
எத்தாகும் சர்க்கரையி லுப்பைப்பூ-சித்தாகும்
நீரிலரைத் தும்பாலில் நினைவாகத் தானருந்த
பேருமத் தித்தோர்க்குப் பேசமேன்-கூறும்.

இதுவுமது.

கெற்பஸ்திரீகட்கு முதற்றிங்களில் கெற்பஞ் சிறுவலியாய்வலிக்கில் தாமரைப்பூ சந்தனம் விலாமிச்சவேர் நீர் வார்த் தரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

இரண்டாமாதம் வலித்தால் தக்கோலமும் தாமரைப்பூவுமரைத்து ஆவின்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.

மூன்றாந்திங்களில் வயிறளைத்தால் வெண்டாமரைமலரும் செங்கழுநீர்க்கிழங்குமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

நாலிற் கெற்பம் வலித்து இரத்தங்கண்டால் நெய்தற்கிழ ங்கு நொச்சிவேர் அரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்

ஐந்தில் வயிறுவலித்தால் ஆம்பற்பூவும் விலாமிச்சம் வேருமரைத்துப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

ஆறாமாதத்தில் கெர்ப்பக்குடல் அழன்று சுற்றி வலித்தாச்சு மூன்று நீர்ச்சுருக்கில் திப்பிலி மூத்திரிப்பழம் நெய்தற் கிழங்குமரைத்துப்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்

ஏழில் வயிறுவலிக்கில் விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் தக்கோலமுமரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத்தீரும்.

எட்டில் கைகாலபர்ந்து பசியில்லாதிருந்தால் தாமரைப்பூவும் நெய்தற்கிழங்கு மரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கத்தீரும்.

ஒன்பதல் சூல்நோகில் அரசந்தோலு மருதந்தோலு மரைத்துப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

பத்தாமாதத்தில் வயிறுளைக்கில் சர்க்கரையும் இலுப்பைப்பூவுமரைத்துப் பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

கருவளர்க்கு மெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-அரை ஆவின்பால் படி, வ தோல்நீக்கி அரிந்தசுருள்ளி படி கவ கருஞ்சீரகம் விராகனிடை-உ கழுதைப்பால் படி கால் ஒன்றுப்க்கலந்து சிறுதீபாயெரித்து மெழுகு பதமாகும்போது அதிற்கைவிட்டால் இளவெந்நீர் போலுமிருக்கும் அந்தப்பதத்தில் இறக்கி வடித்துக் கெர்ப்பவதிகள் ஐந்தாமாதத்தில் ஐந்துநாள் அந்திசந்தி இறுகழஞ்சிவிதஞ் சாப்பிற்றுமறு பத்தியம் ஐந்துநாளிருக்கவும். இப்படியே ஏழாந்திங்களிலும் ஒன்பதாந் திங்களிலுஞ் சாப்பிட்டு உப்பு புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருந்தால் கருவையழிக்குங்கிரந்தி சூலை முதலான பிணிகள் நீங்கிகுழந்தை ஆயிசுடன்பிறக்கும் இச்சாபத்தியம்.

மணத்தக்காளி கர்ப்பூரவல்லி பொடுதலை சிரந்தி நாயகம் கோழிபவரை சிறுசெருப்படை துளசி சங்கு சங்குக்குப்பி வல்லாரை இவைகள் இலைச்சாறு வகைக்குப்படி-முக்கால் ஆதாசகெருட ன்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு வகைக்குப் பலம் ரு. பூதகரப்பன் படை செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-கால். செம்புளியம் பிரண்டைவேர் பலம்-க பாலவிட்டரைத்துக் கற்றாழஞ்சோறுபலம் அ. கடுக்காய்பலம்-ச0. சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி ரு. வெங்காயச்

சாறு படி-௧. இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து மேற்கூறிய கிரமத்துடன் பத்தியமாய்க் கெர்ப்பவதிகள் சாப்பிட்டால் ௩-௪-மாதத்தின் கெர்ப்பத்தையழிக்குங் கிரந்திசூலையும் மேககாங்கையும் நீக்கி குழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும் தேகங்குளிரும், சவுக்கியம் கெற்பத்தையொட்டிய மற்றைப்பிணிகளுங்குழந்தைக்கு நேரிடாது பிள்ளைபிறந்தவுடனே நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பனும் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

விஷ்ணுகிரந்தி செப்புநெரிஞ்சில் குளிமிட்டான் முருக்கிலைசங்கிலை சிறுசெருப்படி வில்வப்பத்திரி கருநொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி கால் ஈருள்ளிச்சாறு படி ௨ ஏரண்டக்கெண்ணெய் படி-௧ கருஞ்சீரக மொருசிரங்கை அதிமதுரம் திப்பிலிவகைக்குப் பலம் ௧ செங்கத்தாரிப்பட்டை வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம்-கால் அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி வடித்து ஐந்தாந்திங்கள் முதற்கொண்டு கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கிக் காண்டிவீதமுண்டுவர மேற்சொல்லிய பிணிகள் நீங்கிக் குழந்த ஆயிசுடன் பிறக்கும் குழந்தைகட்கு நேரிடுஞ் செங்கரப்பன் கொள்ளிக் கரப்பன் முதலான கரப்பனுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பர்ப்பாடகம் கரிப்பான் வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து ஒருபடி பசுவின்நெய்யிற் கலக்கிச் சிவக்க வெந்து பதத்திலிறக்கி கெர்ப்பந்தங்கின ஐந்தாமாத முதற்கொண்டு சிறுகரண்டியளவாய் நெய்முழுமையுஞ் சாப்பிட்டால் மேற்சொல்லியபிணிகள்நீக்கிக்குழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும் பத்தியமில்லை.

ஆடுதீண்டாப்பாளை அவுரி தூதுவளை கருஞ்சூரை சங்குசண்டை இவைகளின்வேர் மூசிலை மின்னியிலை இப்பைக்கிழங்குசண்டியிலை வெளிப்பிசின் சென்னகரம்பழம் ஜாதிக்காய் செஞ்சந்தனம் திப்பிலி பீநாறிப்பட்டை கடுக்காய் வெள்ளுள்ளி தேற்றாவிரை கருஞ்சீரகம் களிப்பாக்கு வேம்பாடம்பட்டை அசமதாகம்இவையெல்லா மோர்நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற்காய்ச்சி காண்டிவித முண்டுவர கெற்பக்கிரந்திதீரும் பத்தியமில்லை.

கழற்கொடி பிரமி கரிசாலை கிரந்திநாயகம் தூதுவேளை கோழிபவரை செம்முள்ளி வெண்ணொச்சி கருநொச்சி வெதுப்படக்கி சிறுசெறுப்படை சிறுபுள்ளடி செப்புநெருஞ்சில் சீந்தில் ; வல்லாரை மிளகு தக்காளி குறிஞ்சா பேய்மிட்டி சங்குகழுதாழை முடக்கொத்தான் பொடுதலை செருப்படை வகைக்குச் சாறுபடி அரை

பசுவின்பால் படி ௨. விளக்கெண்ணெய் படி-௪ ஒன்றாய்க் கலந்து கடுக்காய் பலம்-ரு. கடுகுரோகணிபலம்-௨. செங்கத்தாரிப்பட்டை நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் பூதகரப்பன்பட்டை திரிகடுகு வெட்பாலையரிசி தான்றிக்காய் நெல்லி அரத்தை அமுக்கறாக்கிழங்கு பூவரசம்பட்டை நன்னாரிவேர் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு வகைக்குப் பலம் கால். ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி கழஞ்சு விகிதம் அ-நாள் சாப்பிட்டுப் பத்தியம் உப்புபுளிநீக்கி நீர்க்கஞ்சி கொள்ளவும். கெர்ப்பவதிகளுக்குக்காணுங் கிரந்திப்புண்தீரும் மேற்படி ரோகத்தாற் பிள்ளை யிடையி லிறவாதாயுளுடன் பிறக்கும் குழந்தைக்குக் காணுஞ் செவ்வாப்பு முதலான பிணிகளு மிவ்வெண்ணெய்யாற் றீரும் பத்தியமில்லை.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி க சிறுசின்னி சங்கங்குப்பி சங்கு பிரமி கருநொச்சி சிறுசெருப்படை ஆடாதோடை வெதுப்படக்கி கழற்கொடி நிலவாகை வெள்ளறுகு வகைக்குச்சாறு படி அரைக்கால் மிளகு திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் ஓமம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கு மல்லி ஏலம் லவங்கப்பட்டை குராசாணி ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை ரு- ஜாதிக்காய் விராகனிடை-க கிராம்பு விராகனிடை ௨. பூண்டு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-க பரங்கிப்பட்டை பலம் ௨ இவையெல்லாம் இடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சிறுகரண்டிவிகிதம் எ நாள் காலமே ஒருபோதுகொள்ள முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லிய பிணிகள்நீங்கிக் குழந்தை ஆயிசுடன் பிறக்கும் பத்தியமில்லை.

பாதாளமூலி நொச்சி சங்கங்குப்பு ஆடுதீண்டாப்பாளை தேசிப்பால் இவைகளின்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி அரை கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் பரங்கிப்பட்டை கார்கோலரிசி செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்கு கழஞ்சு-௨. கெந்தகம் லிங்கம் தாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க. பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொள்ள கெர்ப்பக்கிரந்தி தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கெர்ப்பகாலத்தில் துவாலைகண்டால்.

அதிமரம் மஞ்சிஷ்டிக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு காட்டாத்திபூ வகைக்கொரு காசெடையரைத்துப் பாலிற்கலக்கி சருக்கரை கலந்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும இச்சாபத்தியம்.

நெய்தற்கிழங்கு அதிமதுரம் வெள்ளிலோத்திரம் சந்தனம் நன்னாரிவேர் சமனெடுத்தரைத்து பச்சரிசிக்கழுநீரிற் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

புர்ப்படாகமும் நெல்லிச்சாம்பலும் அரைத்துப்பாலிற் குடிக்கத்தீரும் புளிதள்ளவும்.

மேற்படிரோகத்தால் தாகமூர்ச்சைகண்டால்.

அத்தில் ஆல் மா அரசு இவைகளின்கொழுந்து சமனெடுத்துக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை.

குதிரைவெலும்பை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொட்டைப் பாக்களவெடுத்துக் காற்படிபாலிற்கரைத்து-௩-நாள்கொடுத்து ௯நாள்வரை உப்பு புளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

நாராகரந்தையிலை ஓர் தேங்காய்ப்பிரமாணம் தோல்நீக்கியரிந்த ஈருள்ளி படிகால் ஒன்றாய்ச் சேர்த்திடித்துப் பிழிந்த சாற்றிலொரு துட்டெடை நல்லெண்ணெய்விட்டு மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

கெற்பகாலத்திற் காணுஞ்சுரத்திற்கு.

பாருஞ்சிற்றா முட்டியின்வேர் பகருஞ்சீந்திற்கொடியுடனே
சேருஞ் சுக்குத் திப்பிலியுஞ் சிறந்த பேராமுட்டியுடன்
நீரும்வேம்பு நிலவேம்பு நேர்ப்பாய்க்கியாழந் தானருந்தத்
திருங்கெற்ப சுரந்தானுந் திகைத்தே யோடுங் கண்டீரே.

சிற்றாமுட்டிவேர் பேராமுட்டிவேர் சீந்திற்கொடி நிலவேம்புசுக்கு திப்பிலி இவைகளை யிடித்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். பத்தியமில்லை.

கெற்பவதிகளுக்காணும் நீர்ச்சிறப்பு நீர்ப்பணைப்பிற்கு.

நீர்முள்ளுமிலை பசலியிலை குப்பைமுள்ளியிலை இவைகளிலொன்றை யவித்துத்தின்றாலும், நன்னாரிவேரையாவது உலர்ந்த ரோஜாப்பூவையாவது கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டாலும் நீர்ச்சிறப்பும் நீர்சுருப்பும் நீங்கும் பத்தியமில்லை.

கெர்ப்பவதிக்கு நீரடைத்தல்.

மங்காத்தகுழன்மடவீர் சொல்லக்கேளீர்
மாகெற்பவதியாட்கு நீரடைத்தால்
தங்கிநின்ற இருவாயுங் கட்டிக்கொள்ளும்
தாரணியில் மங்கையர்கள் சகிக்கமாட்டார்
வெங்காரம் சவுக்காரம் சீனக்காரம்
வெண்மதியாம் இந்துப்பு வெதும்பிக்கொண்டு
சிங்கார மினநீரிற் கொள்ளும்போது
சிக்காது மலசலங்கள் திண்ணந்தானே.

இ-ள். பூரணச் சந்திரனையொத்த முகத்தை யுடையவளே கெர்ப்பவதிக்கு நீர்தங்கினால் வெண்காரம் சவுக்காரம் படிகாரம் அந்துப்பு வெடியுப்பு இவைகளைப்பொடித்து இளநீரிலருந்த மலசலம் புரியும் என்பதாம் பத்தியமில்லை.

பொரித்த வெங்காரம் விராகனிடை உ சங்கவேர்ப் பட்டை லவங்கப்பத்திரி மிளகு முள்ளிக் கீரைவேர் பொன்னும் காணி சந்தனம் வகைக்கு விராகனிடை காடியிலரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

கெர்ப்பவதிக்குக் கல்லடைத்தால்

அன்னே மாதளத்தரிசி யாவின்பாலிற் றனைத்து
மின்னே யருந்தத் தான்றீரும் மேலேதடவச் செங்தொடி
பன்னே வேரைத் தொப்புளின்மேல் பாங்காய்தடவத் தான்றீரும்
சொன்னேம் செப்புநெருஞ்சில்மூலப் பாலாலரைத்துகொடுப்பீரே.

மாதுளம்பழத்தரியை ஆவின்பாலா லரைத்துக் கொள்ளத் தீரும் செங்தொட்டி வேரரைத்துத் தொப்புளைச்சுற்றித் தடவத் தீரும் செப்பு நெருஞ்சியை மூலப்பாலி லரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

வயிற்றில் இறந்த பிள்ளைவிழ.

உகாயிலையைக் கறுகவறுத்து அதில் நாழித் தண்ணீர்விட்டு கால் படியாய் வற்றினதின்பேரில் மிளகு பூண்டு பெருங்காயம் இம்ம்பொடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சி அரைக்கால்படி தண்ணீர்கொடுக்கவிழும், சணம்பு விரையரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுக்க விழும் அதைக் கீழ்வயிற்றிற் பூசப்பிள்ளை பிறவிநோக்கும் நிலக்குமிழும் வேரரைத்துக் கொடுக்கவிழும். இந்துப்பும் சங்கம்வேறு மரைத்துக் காடித்தெளிவிற் கொடுக்க விழும். அத்தமதாளிவேரரைத்துப் பசுவின்பாலிற் கொடுக்கவிழும். கள்ளிவேலா மருக்காரை இவைகளின் வேரைக் காடித்தண்ணீரி லரைத்துக் கொடுக்க விழும் பிரண்டைவேரும் குருஞ்சாவேறு மறைத்து வயிற்றிற்பூசவிழும். பெருங்காயமும் உப்பும் பழங்காடியி லரைத்துக் கொடுக்க விழும். வெந்தோன்றிக் கிழங்கும் காட்டுமுல்லைவேரும் காடியிலரைத்து அடிவயிற்றிற் றடவ விழும். துளசிச்சாறு படி அரைக்கால் நல்லெண்ணெய்ப்படி மாகாணி ஒன்றாய்க் கலந்து கொடுத்தாலும் நல்லெண்ணெய்ப்படி அரைக்கால் புகையிலை பலம் அரை கூடப்போட்டுக்கொடுத்தாலும் வயிற்றில் மரித்த பிள்ளை விழும் பத்தியமில்லை.

பிள்ளைபெற வருத்தப்பட்டால்.

நாய்மண்டையோடு கொஞ்சமெடுத்துப் பொடிசெய்து விளக்கெண்ணெயிற்குழப்பி உள்ளுக்குக்கொடுத்து வயிற்றிலும் பூசப் பிள்ளைபிறக்கும் பசலியிலைச்சாறுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்துகொடுக்கப்பிள்ளை பிறக்கும். நஞ்சுக்கொடிவிழும் சிவனார் வேம்பை முலைப்பாலிலரைத்துத் தொப்புள்கீழ் தடவப்பிறக்கும் கௌதும்பை வடவேரைப் பிடுங்கிக் குளிசமாடி நெற்றிற்குநேரே மயிரி கட்டி யதைப்பார்க்கப்பிறக்கும்.

பிள்ளைப்பெற வருத்தப்பட்டு தாகமெடுத்தால் வயிற்றில் ஆவின்வெண்ணெயைப்பூசி அது உருகினால் பிள்ளை பிறக்குமென்றும் உருகாவிட்டால் வயிற்றிற் பிள்ளை செத்ததென்றும் அறியலாம் பச்சைப்புனுகு கோரோசனையும் மத்தித்து வருத்தப்பட்டுப் பிறந்த குழந்தை நாக்கிற்றடவ மயக்கந் தீரும்.

நஞ்சுக்கொடிவிழ.

குழப்பாலைவேர் எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் வென்னீர்விட்டரைத்து எருமை வெண்ணெயிற் குழப்பக்கொடுக்க விழும் வட்டத்துத்திவேர் சீரகம் பழம்புளி சமமாய்க்கியாழஞ்செய்துக் கொடுக்க விழும் கருவேப்பிலைக் கொழுந்து வேப்பங்கொழுந்து முருங்கைக் கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி கடுக்காயொன்று இவையெல்லா நொறுக்கி யொருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கவிழும் பத்தியமில்லை.

பிள்ளைபெற்றதில் வயிறுகழிந்தால்.

வேலிப்பருத்தியிலை சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை 30-தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும் மாவலிங்கப்பட்டை சிற்றரத்தை அரிசிதிப்பிலி மஞ்சள் வகைக்குப்பலம் கால் கருப்பக்கட்டி பலம் 1 கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும் கோவைத்தண்டிடித்து காடியிலூறப்போட்டிறுத்து அதில் சுக்கு மிளகு வெள்ளுள்ளி அடுப்புக்கரி வகைக்குப்பலம் 1- அரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி அதில் நல்லெண்ணெய் படி அரைக்கால் கூடவிட்டு வெள்ளுள்ளி தட்டிப்போட்டு வெதுப்பித் தாளித்துக்கொடுக்கவும். எள்ளுப்பொரியும் கருப்புகக்கட்டியும் சமன் இடித்துக்கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை.

பச்சைபுடம்பில் வயிறுபொருமிவலித்தால்.

பொருங்காய்ம் விராகனிடை-க. வசம்பு விராகனிடை-2. கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை விராகனிடை3. விற்கு விராகனிடை 4 ஓமம் விராகனிடை5, கடுக்காப்பொடி விராகனிடை6, திப்பிலி விராகனிடை7, கோஷ்டம் விராகனிடை8, சிவதை விராகனிடை9, இவைகளை வறுத்துச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் பசுவினெய்யிற் கொள்ளத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பச்சையுடம்பிலெடுத்த சுவாசகாசத்தின்குணம்.

விருத்தம்.

அறைந்திடவே சுவசாக கத்தின்நேர்மை
அப்பனே சுரங்காயும் தலைவலிக்கும்
நிறைந்திடவே வயிறுதான் பொருமக்காணும்
நெடுமூச்சு இளைப்புடனே மயக்கங்காணும்
குறைந்திடவே தாகிக்கும் மேனிவர்க்கும்
குடலிரைந்து தான்கழியும் ஐந்தேழாண்டில்
மறைந்திடவே யொன்பதினில் நவநாளரண்டில்
மாணமாம் தப்பினால் வியாதிபோமே.

சுரங்காயும் தலைவலிக்கும் வியர்க்கும் தாகிக்கும் வயிறுபொருமி இரைந்து கழியும் இளைப்பு பெருமூச்சு மயக்கங்காணும் 5 6 9 அல்லது 18 நாளில்மரணம், இந்தக் கெடுதப்பினால் வியாதிநீங்கும்.

நிவர்த்தி.

கழற்பருப்பும் பனைவெல்லமும் அரைத்துக் கொடுக்கவும், வேங்கை உப்புக் கண்டத்தையாவது அதின் ரேலையாவது சாராயத்தில் அல்லது இளவெந்நீரி லரைத்துக்கொடுக்கவும், முருங்கப்பட்டை கழற்பருப்பு பனைவெல்லம் வகைக்கொரு கழஞ்சு அரைத்துக்கொடுக்கவும் பத்தியமில்லை.

சந்தனம் கோஷ்டமும் அதிமதுரம் சாத்திரபேதி தக்கோலம் முல்லைவேர் கோரைக்கிழங்கு விலாமிச்சம் வேர் வெட்டிவேர் நெல்லிப்பருப்பு சமமாய் இளநீரிலரைத்து இலந்தைக்கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு 10-நாள் இளவெந்நீரிற் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

முத்தக்காசு திப்பிலி மிளகு சுக்கு கடுகுரோகணி சீரகம் லவங்கம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் தக்கோலம் இலவங்கம் மல்லி

மயிரோசனை கோஷ்டம் சமனுப்பினரீரிலரைத்து பிளகுபோலுருட்டிக்கொண்டு இளவெந்நீரில் 10 நாட்கொடுக்கவும். இச்சாபத்தியம்.

மல்லி மதுரம் ஏலம் இலவங்கம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ கோரோசனை முத்தக்காசு பிளகு இருவேலிமுந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் சமனுப் இளநீரிலும் எலுமிச்சப்பழச்சாற்றிலுமரைத்து இலந்தைக்கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு இளவெந்நீரிற்கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

பத்தியத்திற்கான பதார்த்தங்கள்.

கட்டின உப்பு புளிபாளை சீப்கொழுந்து நெல்லிக்காய் அரிநெல்லிக்காய் வெள்ளாடு மூபல் ஆமை ஊர்க்குருவி காடை மான் மரைசுறுமீன் மயரை குரவை வரால் தேளி கெளிறுபிளகுசர்க்கரை தேன் கிறுகீரை ஆவின்பால் நெய் சிறுபயறு துவரைபொன்னாங்காணி அவரைப்பிஞ்சு கதலி வாழைப்பழம் கொதிதண்ணீர் அத்திப்பிஞ்சு முருங்கைப்பிஞ்சு பரட்டைக்கீரை முள்ளப்பிஞ்சு தூதுளை சமூலம் வழுதுணம்பிஞ்சு கண்டங்கத்திரிப் பிஞ்சு முதலானவைகள் வியாதிகளைவிலக்கும்.

மருந்திற்கு முறிவான பதார்த்தங்கள்.

கொள்ளு காடி கொமட்டி கோழி பன்றி கொக்கு செவ்வாடு சேம்பு சீனிபவரை சுரைக்காய் பாகற்காய் பயற்றங்காய் பூசனிக்காய் கடலை அவரை பெருப்பயறு காட்டுப்பாகற்காய் மாங்காய்புளிக்கேரு தேங்காய் மேதிப்பால் நெய் சாராயம் தென்னங்கள்ளு பனங்கள்ளுஉளுவை விலாங்கு கூனிகெண்டைகள் கயல்மீன் முதலானகரப்பன்பதார்த்தங்களை எள்ளுப்பிரமாணந்தின்றாலு மருந்துமுறிந்து உடலிற்பிணிபெலக்கும்.

கெர்ப்பக்கோளிலக்கணம்-முற்றிற்று.

பாலவாகடம்.

குழந்தைகட்கு வரும்நோயின்-விபரம்-விருத்தம்.

பாரே குழந்தைப் பிணிக்குறிப்பும் பக்கும்பட்சிதோஷமுடன்
கேரே மாந்தம் பதினெட்டும் நேருங்கிரந்தி தன்கிரந்திதன்குணம்
சீரே புனர்ச்சிக் காந்தலுஞ் சிறந்தகர்ப்பஞ்சூடுமுதல்
வேரே யாந்த ரறியவென்று நிறைவாயு ரைத்த திதுவாமே.

கிரந்தி செங்கிரந்திகருங்கிரந்திபட்கிதோஷம் மாந்தம் கணம் பிரளி கரப்பன் செவ்வாப்பு தொண்டைக்கட்டு அக்கரம் வகுரி முதலான அனேகரோகங்கல் சம்பவிக்கிறது, மாந்தம் தாய்முலைப்பாலாலும், கணம் கர்ப்பச்சூட்டினாலும், மற்றைப் பிணிகள் தாய் தந்தையின் புணர்ச்சியினு லெழுந்த சூட்டினாலு முண்டாகிறது.

செங்கிரந்திக்குணம்-விருத்தம்.

பிறந்த பிள்ளை பெருவயி றாகிடும்
சிறந்த பூனைக் குரல்போ லழுதிடும்
மறந்த நீரும் மலசலங் கட்டிடும்
திறந்தெரா லிக்கம்மி சிவப்புறும் பாத்மே.

பிள்ளை பிறந்தவுடன் தொண்டை கட்டிப் பூனைக்குரல்போல அழும் நீரும் மலமுங்கட்டி வயிறூதும் கால்சிவப்பேறும்.

நிவர்த்தி.

கோரோசனையை முலைப்பாலால் உரைத்துக்கொடுக்கத் தீரும் கர்ப்பூரவல்லியிலை குன்றி மணியிலை ஈருள்ளி ஓர் நிரையாய்த் தட்டிச்சாறு பிழிந்து முரித்துக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

முருங்கையிலைச் சாற்றை முரித்துக் கொடுக்கத்தீரும் செம்முள்ளியிலையைத் தண்ணீரிற்போட்டுக் காய்ச்சிக்குளிப்பாட்டத்தீரும்.

கருங்கிரந்திக்குணம்-வெண்பா.

பால னலறியழும் பாலுண்ணாக் குரல்கம்மும்
சீலமுடல் வெதும்புந் திறமூர்ச்சை-ஞாலமதில்
நாவரட்சி காணும் நவிலும்வயிர் வலிகறுப்பாம்
காலவிழி திறவாது காண்.

குழந்தை அலறியழுது குரல்கம்மும் முலையுண்ணாது, மூர்ச்சையாகும் உடல் வெதும்பும் கண்திறவாது நாவரட்சி காணும் இடுதடு கைகால்கறுப்பேறும் வயிறூதி வலிகாணும்.

நி வ ர் த் தி.

கழுதைப்பாலில் ஒருகாசெடை ஓணானிரத்தம் விட்டுக்கொடுக்கத்தீரும் கடும்பத்தியம்.

கருங்கழுதை லத்திச்சாறு அவுரியிலைச்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் சமமாய்க் கலந்ததில் வசம்பு உள்ளி தட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சி சங்களவுகொடுக்கத் தீரும் பத்தியமில்லை.

ஆவின்நெய் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் சங்கிலைச்சாறு சமனாப்கூட்டி சுக்கு மிளகு திப்பிலி அரைத்துப்போட்டு ரவிபுடம்வைத்து ஒரு பணவெடை உள்ளுக்குக் கொடுத்துமேலேக்கும் தடவிவைத்து செம்முள்ளி கிரந்திநாயகம் பிழிந்துபோட்டுக் காய்ச்சிக் குளுப்பாட்டிவரத்தீரும், மூக்கரைச்சாரணை முடக்கொத்தான் செப்பு நெரிஞ்சி முத்தெருக்கஞ்செவி ஓரிதழ்த்தாமரை ஈருள்ளி மயிலிறகு இவையெல்லா மோர்நிரையாயெடுத்துத்தட்டி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் குழந்தைக்கு உள்ளுக்குக் கொடுத்துத் தாய்க்கு மேலேபூசி அவள் பத்தியமா யிருக்கத் தீரும்.

கிரந்தி கஉ-க்கும் சூலை கஅ-க்கும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் செம்பருத்திச்சாறு வகைக்குப்படி-க. ஒன்றாய்விட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில் சுக்குகிராம்பு ஏலம் திப்பிலி பூரம் மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-க. பொடித்துப் போட்டு குழந்தைக்குக் கொடுக்கத் தீரும்.

அறைவீட்டிற்குழந்தைக்கு கழுத்துவீங்கி முழங்கால் முழங்கை குளிர்ந்து வயிற்றில் வலிகண்டால்.

டெ பிணிகண்டவுடன் கஸ்தூரி திப்பிலி வகைக்குக் காற்பணவிடை பொடியை வெற்றிலைச் சாற்றிற் கலந்து கொடுக்கத்தீரும். கஸ்தூரியை மட்டும் மேற்படி சாற்றிற் கொடுத்தாலுந் தீரும்.

பிள்ளை வயிறுநொந்தழுதால் மலங்கட்டினால்

புன்னை சிறுதேக்கு கோஷ்டம் சமனாபரைத்துக் குழம்பு போற்காய்ச்சி பிள்ளைவயிற்றிற்பூச வயிறு நொந்தழுதல் தீரும், அதிமதூரம் வேப்பங்கொழுந்து சக்கரை யிம்மூன்றுமரைத்துநெய்யில் வேகவைத்துக் கொடுக்க வயிறு நொந்தழுதல் மலக்கட்டு நீங்கும்.

குழந்தைக்குச் சிறுநீர்கட்டினால்

எலிப்புழுக்கையும் வெள்ளரி விரையுஞ்சமனாபரைத்து அடிவயிற்றிற்பூசி வெங்காரத்தை பொரித்து முலைப்பாலிற் கரைத்துபுகட்ட நீரிறங்கும்.

பிள்ளைக்கு உரம் விழுந்தால்.

வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-கo, கடுகுபலம்-கo. ஒன்றாய்க்கலந்து குழித்தயிலமிறக்கி உடம்பிற்பூச குடல்வாதம் உரந்தீரும்.

பிள்ளை சீறியழுதால் விக்கலெடுத்தால் வயிறுபொருமினால்.

கிறாம்பேக்கும் திப்பிலியும் பொடித்துக் கொண்டாவது அல்லது திப்பிலியுங் கடுகுரோகணியும் பொடித்தாவது தேன் அல்லது ஆவினெய்யில் மத்தித்துக் கொங்கையிற் பூசிப்பிள்ளைக்குப் பால் கொடுக்க மேற்படி பிணிகள் நீங்கும்.

பிள்ளை வயிறுவீங்கினால் குடித்தபாலெதிரெடுத்தால் அடிக்கடி கொட்டாவிட்டால்.

அதிமதுரத்தைக் காடியிலரைத்து வயிற்றிற்பூச வயிற்று வீக்கந்தீரும் வெள்ளுள்ளியும் ஓமமும்வெதுப்பிக் காயஞ்செய்து கொடுக்கப்பாலெதிரெடுப்பதுங் கொட்டாவியுந் தீரும், அதிமதுரத்தை முலைப்பாலி லரைத்து முலைகாம்பிற்பூசிக் குழந்தைக்குப்பால் கொடுக்கப் பாலுண்ணும்.

பால்சுரக்க.

பூனைகத்தைப்பாலிற்போட்டு மண்கலந்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்துப் பசுவின்பாலில் மூன்றுநாட் கொடுக்கவும்நற்றுளிபிலையை யிளவெந்நீரிர் போட்டுப்பிசைந்து மூன்றுநாட்கொடுக்கவும் பாதிரிவேரையாவது கீழ்க்காய்நெல்லிவேரையாவது அரைத்துப்பாலிர் கொடுக்கவும் பால்சுரக்கும்.

தோஷவகுப்பு.

பக்ஷிதோஷகுணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது ஜலமாய் வயிறுகழியும் வாந்திபண்ணும் தலைநிலைபெடாது கண்குழியும் பீளைசாறும் உடல்பேதப்படும்வெதும்பும் அலறும் சீறியழும் கழுத்தும் முகமும் சிறுக்கும்.

நிவர்த்தி.

மணத்தக்காளிவேர் பிச்சிவேர் ஈருள்ளியிலைகளைநறுக்கி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிர்போட்டு ரவியில்வைத்து குழந்தைக்குக்கொடுத்து உச்சியிலுந் தேய்க்கத் தீரும்.

பறவைதோஷகுணம்.

சிறகிர்கனலேரி உடல்நொந்து வெதும்பும்நாவுலரும்சத்திக்கும் நெஞ்சைச் சுழியவாங்கும் வலிப்புக்காணும் இளைக்கும் உச்சியுங் கண்ணும் குழியும் குழந்தை அடிக்கடி திடுக்கிட்டெழுந்து சீறும் வயிறுபோகும் விழிவெளுக்கும் முகம் மஞ்சட்போலிருக்கும்.

சீரகம் சுருள்ளி வரப்பூலரவேர் இவ்வகளைச் சமமாய்க்கியாழ ஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

எட்சி தோஷ குணம்.

உதிரத்திற் கனலேறு உடம்பு தேயும் நாறும் கண்ணிற்பீளைசுட்டும் சற்றே வயிறு கழியும் குழந்தை முலையுண்ணாதுப் புறியழும் கண்ணைப்பிசையும் மயங்கிப் புரளும்.

வில்வயிலையுஞ் சீரகமுங் கியாழஞ்செய்து கொடுத்து, தெடி இல்லையாவது நிலவிளாவிலையையாவ தரைத்துக் குளுப்பாட்டத் தீரும்.

விங்குபுள்ளின் தோஷகுணம்.

குழந்தைவாந்திபண்ணும் பசுமையாயும் பால்போலுங்கழியும் பின்கையால் முகத்தைத் துடைக்கும் உச்சிகுழியும் நாவுலரும்.

சுந்தூரம் முத்தக்காசு அதிவிடையம் கடுக்காய் வசம்புதேவதா சம்மஞ்சள் வகைக்கு ஓர் நிறையாய் பொடிதலைச்சாற்றாலரைத்து உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலிடத் தீரும், இச்சாபத்தியம்.

தூங்குபுள்ளின் தோஷகுணம்.

மங்கையே வழியிற்கழியும் வாந்திபண்ணும்
மயக்கமாம் நித்திரையு மதிகமாகும்
அங்கமாய் விறிட்டு யெழுந்திருக்கும்
அன்னையின் முகம்பார்த்துத் தண்ணீர்மகட்கும்
துங்கமுகம் வேறுபட்டுக் கண்கள்சோரும்
துடிதுடித்து நெறுநெறெனப் பற்கடிக்கும்
புங்கமா யுச்சிபள்ளம் விழுகும்பாரு
புத்திரற்கு தூங்குபுள்ளின் தோஷமாமே.

வயிறுகழியும் வாந்திபண்ணும் மயக்கமாய்த்தூங்கிக் குழந்தை விறிட்டலறி யெழுந்திருக்கும். முகத்தைப் பார்க்கும் அடிக்கடி தாகித்துத் தண்ணீர் விரும்பும் முகம் வேறுபடும் கண்கள் இருண்டு சோரும் நெறுநெறெனப் பற்கடிக்கும் உச்சி பள்ளம் விழும்.

நி வ ர் த் தி.

மஞ்சள் வசம்பு ஏலம் வேப்பீர்க்கு ஓமம் குட்டிவிளா இவை வெல்லாம் உறக்கி வெதுப்புக் கியாழஞ்செய்து அதிற் கோரோச

சன்னையை யுரைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேற்படி மருந்துகளை அரைத்து மேனியிலும்பூசி குளிப்பாட்டத்தீரும், பத்தியமில்லை.

விளக்கொளிக்கண் புள்ளின்தோஷகுணம்.

பாலெதிரெடுக்கும் உடலடிக்கடி காயும் குழந்தை முலையுண்ணாது பெருவிடாய்கொண்டு சோரும் பத்தியமில்லை.

நிவர்த்தி.

இன்னி வசம்பு குட்டிவிளா இவையெல்லா மரைத்துக்குழந்தைக்கு மேனிற்றேய்த்து முழுக்காட்டி அதுகளைத். துணியில்முடிந்து கழுத்திலுங் கையிலுங் கட்டத்தீரும்.

வெங்கண்புள்ளின் தோஷம்குணம்.

பால்போற் கழியும் மேனிகாயும் வெளுக்கும் வயிற்றிரைச்சல் வலிகாணும்.

நிவர்த்தி.

கற்றாழஞ் சோற்றில் கடுக்காய்பொடி தூவிப் பிசைந்துவைக்க நீரூறும் அதில் திப்பிலியை வறுத்துப் பொடித்துத் தூவிக்கொடுக்கத்தீரும், பத்தியமில்லை.

கருடக்கண் புள்ளின்தோஷகுணம்.

வாய்நீர்வடியும் வாந்திபண்ணும் இருவிழியும் தாழும் பிணைகட்டும்.

நிவர்த்தி.

கோரோசனை அதிமதுரம் திப்பிலி முலைப்பாலிலரைத்து ஒரு சங்கு கொடுக்கத் தீரும்.

செங்கண்புள்ளின் தோஷகுணம்.

கண்சிவந்து நீர்வடியும் சிரங்குளிரும் குழந்தை தவழ்ந்துபோய் நிலத்தில்விழும் கையால்முகத்தை துடைக்கும் சிறுபழும் வெப்பநீராய் கழியும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் சீரகம் முத்தக்காசு ஏலம் பத்திரி சாதிக்காய் இராம்பு செண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டைவகைக்கு விராகனிடை (க) மொசுமொசுக்கை யிலை பொன்னாங்காணி சிறுகீரை சீந்தில்வேர் வகைக்குப்பலம்-க. ஈருள்ளிச்சாறு படி-கால். ஆவிரைவேர் பலம் க. இவைகளை யரைத்து இரண்டுபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்க சகல தோஷமுந் தீரும் பத்தியமில்லை.

அக்கிப்புள்ளின் தோஷகுணம்.

மேனி வெளுக்கும் காயும் அதில் நரம்புதோன்றும் கால்கை குளிரும் கபாலம் நடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

சின்னி குட்டிவிளா கொச்சி சீந்தி வேம்பு வசம்பு உள்ளி இவைகளை அரைத்து மேலெங்கும்பூசி மேற்படி மருந்துகளைத் தட்டிச் சிறுபொட்டணமாய்க்கட்டிக் கண்டத்திலுங் காலிலுங்கட்டத் தீரும்.

நீர்புள்ளின் தோஷகுணம்.

நெஞ்சுவாரூங் கண்குளிர்ந்து நெடுமூச் செய்தும் பாலுண்ணு
துஞ்சு மிரவும் பகலுமழூந் துய்யபாலன் முகம்வெளுக்கும்
மிஞ்ச வுடலுந் தான்வெயர்க்கும் மீறியழுகும் தோஷமதால்
கஞ்ச மலராள் குழலாலே கள்ர்நீர்ப் புள்ளின் தோஷமிதே.

நெஞ்சு வரண்டிடும் கண்குழிந்து வெளுக்கும் குழந்தை பெருமூச்சிடும் பாலுண்ணாது இரவுபகலுமலறியழும் உடல் வியர்க்கும்.

நிவர்த்தி.

விஷ்ணுகிராந்தியும் சீரகமுங் கூட்டிக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும், பத்தியமில்லை.

புள்ளின் தோஷகுணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங்குழியும் குடித்த பால்பச்சையாய் வயிறுகழியும் பரவைக்குரல்போல் குழந்தை சீறியழும் இளைக்கும் தண்ணீரை விரும்பும் மெய்மறக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஓரிதழ்த் தாமரை வெந்தயம் விடத்தலைவேர் சுக்குவால்மிளகு ஓரளவாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் பத்தியமில்லை.

முட்டுத்தோஷக் குணம்.

மாதவிடாயானவர்கள் குழந்தையை யெடுத்தால் மேனிவாடும் வேறுபடும் வாந்திபண்ணும் உச்சியுங்கண்ணுங்குழியும் நாக்குவாய் கறுக்கும்.

நிவர்த்தி.

மயிரோசனை திரிகடுகு சீரகமும் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

குளித்தோஷ குணம்.

உச்சியுங் கண்ணுங் குழியும் வாந்திவியர்வைமிகும் பவணண மாய்க்கழியும் தேகந்தணல்போற் காய்ந்து வற்றும் நெஞ்சலரும்தா கிக்கும். கண்ணில் நீர்சொரியும் கால் வீங்கும் குய்யம் புண்ணாகும்,

நி வ ர் த் தி.

குட்டிவிலா வேம்பு சோம்பு மஞ்சள் வசம்பு சுக்கு அரைத்து தாய்க்கும் பிள்ளைக்கும் உடம்பிற் றேய்த்து நீரில் வாகையிலையைப் போட்டுக்காய்ச்சி நீராடி அப்பால் ஆவினெய்படி-அரை நல்லெண்ணெய் படி-கால். நன்னாரி தண்ணீர்விட்டான் காந்தை பொன்னாங் கண்ணி வகைக்குப் பலம்-க. ஏலரிசி சீரகம் வகைக்கிக்கழஞ்சு-உ. இவையெல்லாம் பால்விட்டரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ச் சிறுகரண்டிவீதங் கொடுக்கச் சகல தோஷமுந்தீரும் இச்சாபத் தியம்.

வேப்பங்கொழுந்து ஒருபிடி மிளகு வசம்பு சுக்கு மலைதாங்கி வேர்வகைக்கு விராகனிடை-க. விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய் ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கெர்ப்பமழிந்த தோஷக்குணம்.

உடம்பு நொந்து தான்சிவக்கும் உறையு மேனி தானூறும்
திடமா மசதி நெஞ்சலருந் தேகமிளைக்குங் கால்பின்னும்
படமாய்க் கழியும்விழிசொருகும் பாங்காய்க் கைகாலழுக்கேறும்
சடமாம் புத்தி தான்மயங்கும் சாற்றுங் கெர்ப்ப ரோகமிதே.

உடம்பு நொந்து சிவக்கும் இளைக்கும் நாறும் சத்திக்கும் நெஞ்சலரும் கைகாலி லழுக்கேறும் கால்பின்னும் கழியும் விழிசொருகி மயங்கும்.

நி வ ர் த் தி.

கழுதைலத்திற் சாற்றில் பருத்தி வேரையரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும். பனைவெல்லத்தை மேற்படி சாற்றிற் கலக்கி கொடுக்கத் தீரும்.

தேரை தோஷகுணம்.

பாரப்பா வுடம்புலர்ந்து தேகம்வற்றும்
பதிவாக நெஞ்சலர்ந்து கண்சிறுக்கும்
நேரப்பா கைகால்கள் வற்றிப்போகும்
நேர்மையாய் நரம்பொடுங்கி வயிற்பொருமும்



நீரப்பா மலந்தீயும் நாவுலரும்
  நெடுந்தாக முகம்வாடும் மேனிவெண்மை
ஆரப்பா செவிதாழு மூச்சுவாங்கும்
  அழுதகுரற் படும்பிள்ளை தேறுதென்னே.

உடம் புலர்ந்து வற்றும் வெளுக்கும் நெஞ்சுலர்ந்து கூடும் கண் பொடிக்கத்திருக்கும். கைகால்வற்றிச் சுருங்கி முடங்கும் வயிறு பொருமும் மலந்தீயும் நாவுலரும் தாகிக்கும் முகம்வாடும் செவிதாழும் மூச்சுவாங்கும் நெரிகுரற்படும் பிள்ளைசற்றுந் தேறுது.

நிவர்த்தி.

சிறுபுள்ளடி சிறுகீரை நீராரை காணி நீர்முள்ளி இவைகளின் சமூலமுங்களா காட்டுமல்லி அவுரி கரிசலாங்கண்ணி நிலக்கும்மிழ் முடக்கொத்தான் இவைகளின்வேர் ஓர் நிறையாய்பிடித்து மூன்றுபடி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்ததில் அதிமதுரம்திப்பிலி மூலம் மிளகு வகைக்குப்பலம்-கால். பசுவின்பால் விட்டரைத்துப் போட்டு ஆவினெய் இருநாழி விட்டுப் பதமாகக்காய்ச்சி சிறுகரண்டியிதக் கொடுக்கத் தேரை தோஷங் குளிதோஷந் தீரும். இச்சா பத்தியம்.

சகலதோஷங்களுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

அதிமதுரம் மஞ்சள் முத்தக்காசு அதிவிடையம் வசம்புகடுக்காய் தேவதாரம் ஓர் நிறையாய்ச் சேர்த்துப் பொடுதலைச் சாறுவிட்டரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது தேனிலாவது கொடுக்கச் சகலதோஷமுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சின்னி விஷ்ணுகிராந்தி சீந்தில் வேம்பு வசம்பு வெள்ளி இவைகளை யரைத்து மேலிற்றேய்த்து அவைகளைத் தட்டித்துணியில் முடிந்து கால்கையிற்கட்டிவைக்கச் சகலதோஷமுந் தீரும்.

சேம்க்காய் நெல்லி முடக்கொத்தான் நாயுருவி கஞ்சாங்கோரை மிடக்கிலை நிலக்கடம்பு சிறுபுள்ளடி பேய்ச்சுரை இவைகளின் வேர் களைக் குளிசமாடித் தாய்க்கும் பிள்ளைக்குங்கட்டச் சகலதோஷமுந் தீரும்.

சகலதோஷநிவாரண மூலமந்திரம்.

வ-ந-சி-ம-ய-வங்-சிங்-சி-வ-ய-ந-ம-என்று இச்சக்கரத்தைத் தியானித்து விபூதி தண்ணீர் அமிழ்தம் குளிசமுதலான பிரயோகஞ் செய்யச் சகல தோஷமுந்தீரும்.

மாந்தவகுப்பு.

மேதிப்பால் நெய் கதலிப்பழம் தேங்காய் இளநீர் கட்டி வெல்லம் புளித்தமோர் மாங்கிழங்கு கனிகள் மலைத்துவரை உழுந்து மொச்சை புளியங்கொட்டை உளுவைவாளைமீன் கெண்டை பாகல் சுரைமுதலான வாயுப்பண்டங்களைக் குழந்தைகட்குப்பால் கொடுக்கு மாதர்கள் மிகுதியா யனுசரித்தாலும் அவைகளைக் குழந்தைகள் தின்றாலும் வாதமாந்தம் பித்தமாந்தம் சிலேஷ்ம மாந்தம் விஷமாந்தம் பேர்மாந்தம் வாலைமாந்தம் சுரமாந்தம்நீர் மாந்தம் செரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தம் எரிமாந்தம் வலைமாந்தம் கணமாந்தம் வலிப்புமாந்தம் சுழிமாந்தம் மூக்குமாந்தம் சன்னி மாந்தம் ஊதுமாந்தம் விக்கமாந்தம் என்று உ௦ வகை மாந்த ரோகங்கள் குழந்தைகட்கு நேரிடும்

மாந்தகுணம்.

சார்ந்திடவே பாலனுடல் வெதும்பி வேர்க்கும்
சற்றுமுலை யுண்ணாது வாந்திபண்ணும்
கூர்ந்திடவே மதிமயங்குஞ் சீதம்வீழும்
குணங்கெட்டு மலமாயும் கெட்டபால்போல்
தேர்ந்திடவே தெளிந்ததண்ணீர் போல்கழியும்
தேகம்வெப்பு நாற்றமுங்கால் கைகுளிர்ப்பாம்
ஆர்ந்திடவே நாவுலருங் குரலுங்கம்மும்
அப்பனே கண்குளிர்ந்து சுழலுமாமே.

வேறு-விருத்தம்.

ஆமேசுழன்று கண்சிவக்கும் அவ்வாய்க்காலும் பின்னலுண்டாம்
தாமே முகமும் பளிங்காகும் தங்கம்போல மேனி மின்னும்
போமே மாந்த தோஷகுணம் பொருதும் பாலர் பிணிநோக்கி
நாமே சொன்னே மிந்தமுறை நவின்றார் முனிவர் நவின்றாரே.

குழந்தை யுடல்வெதும்பி வியர்க்கும், முலையுண்ணாது வாந்தி பண்ணிமயங்கும். சீதமும் மலமுமாயுங் கெட்ட பால்போலுந் தெளிந்த தண்ணீர்போலுங் கழியும். வெப்பு நாறும். கைகால் குளிரும் நாவுலருங் குரல் கம்மும் கண் குழிந்து சுழன்று சிவக்கும், கால் பின்னும், முகம் பளிங்குபோல் மின்னும்.

வாதமாந்தகுணம்.

பாலன் வயிறு பொருமிபழும் பாங்கா முடலந் தான்வியர்க்கும்
கோல முடனே பலவிதமாய்க் குழியும் வலிக்குந்தான்றுடிக்குஞ்
சீல முடனே நாசியுண்ணுஞ் சீறுஞ்செங்கொட்டாவியிடும்
ஆலி மூண்டோன் றன்னை யரைந்தோ மாந்த தோஷ மிதே.

குழந்தை வயிறு பொருமிப்புழும் உடல்வியர்க்கும் பலவிதமா ய்க் குழியவலிக்கும்துடிக்கும் கொட்டாவிவிடும் நாசிபுண்ணாகும்.

பித்தமாந்தகுணம்.

நுடியாய் வாந்தி பேதிவரில் தூது மூர்ச்சை தான்காணும்
அடியக் குரலுங் கம்மிவிடும் அழகாய் மேனி மஞ்சணிக்கும்
படிய வியர்த்துத் தான்குளிரும் பகரும் பித்த மாந்தகுணம்
நெடிய மாந்தா தானறிய நேரா யுரைத்தோம் செந்திருவே.

வாந்தி பேதி வலிப்பு மூர்ச்சைகாணும் குரல்கம்மும் மேனிம ஞ்சணித்து வியர்த்துக் குளிரும்.

சிலேத்ம மாந்தகுணம்.

உடம்பு சிலிர்த்துத் தான்குளிரும் உவந்த நாவுதான் வெளுக்கும்
அடர்ந்த நெஞ்சிற் கபங்கட்டும் அலரும் வயிறு தான்பொங்கும்
சடமாங் குழந்தை தான்மயங்கும் சலமாக் கழியு மெந்நேரம்
திடமாஞ்சிலேத்ம்மாந்தகுணம்தெளிந்தார் முனிவர்தெளிந்தாரே.

உடம்பு சிலிர்த்து குளிரும் நாவெளுக்கும் நெஞ்சிற் கபங்க ட்டும் வயிறுபொருமிக் கழியும் குழந்தை மயங்கும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

நொச்சி பொடுதலை நுணா வேலிப்பருத்தி இவைகளின்வகைக் கு ஒருபிடிநறுக்கி வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத் தீரும்.

வேலிப்பருத்தி பெருந்தும்பை சாணாக்கிலை வெதுப்படக்கி வேளை நொச்சி வகைக்கு ஒருபிடியிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதிற் சுட்டவசம்பு சிறுதேக்கு ஆமையோடு சுட்டகரி ஓர் நிறை யாயரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொடுதலை கரியுப்பு வகைக்கு ஒருபிடி ஒன்றாயிடித்துப்பிழி ந்து முரித்துக்கொடுக்கத்தீரும் வெற்றிலைக்காம்பு வசம்புபூண்டு திப்பிலி ஓர் நிறையாய்வெதுப்பி வெந்நீரில்ரைத்துக் கொடுக்கத்தீ ரும். ஓமம் வெள்ளுள்ளி மிளகு திப்பிலி இவைகளைச் சீலையில்மு டித்து ஒருபடி ஜலத்திற் போட்டு ஒன்றாய் வற்றவைத்துக் கொடு க்கத்தீரும். விளாவிலையை வதக்கி சாறுபிழிந்ததில் ஆமையோடு வசம்பு வட்டத்திருப்பி இவைகளை வெதுப்பி அரைத்து கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பருத்தி மேனி வேளை இரண்டு பொடுதலை அகத்தி இந்தஇலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் வசம்பு ஆமையோடு ஓமம் வெதுப்பியரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குள் கொடுத்து வேலி

லுர் துவாலைபிடத்தீரும் வேளை வேர் சுக்கு வெந்தயம் பூண்டு வசம்பு ஓமம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வறுத்துக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும், நுணா நொச்சி கழற்கொடி இவைகளின் இலை வகைக்கு ஒருபிடியைச் சட்டியிலிட்டுக் கருக்கி ஒருபடி தண்ணீர் விட்டு அதில் ஓமம் வசம்பு சுக்கு மிளகு பொடுதலைக்காய் திப்பிலி இவைகளை நல்லெண்ணெய்விட்டுச் சிவக்க வறுத்து சீலையில் முடிந்துபோட்டு வற்றவைத்து ஒருசங்கு கொடுக்கத் தீரும்.

வேலிப்பருத்தியிலை வேளைவேர்நொச்சி பொடுதலை நுணாமுருங்கை இவைகளி னீர்க்கு வகைக்கு ஒருபிடியை வறுத்துத் தண்ணீர்விட்டு ஓமம் திரிகடுகு வசம்பு வெதுப்பிச் சீலையில் முடிந்து போட்டு வற்றக்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

மாசிப்பத்திரி பர்ப்பாடகம் நாயுருவி முட்காவேளை கருஞ்சீரகம் கோழியெச்சம் இவையெல்லா மோர்நிரையாய்ச் சட்டியிற் போட்டுபஸ்பித்து வெட்டிவேர் சங்கம்வேர் ஏலம் கடுகுரோகணி பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய் மாசிக்காய் வசம்பு தான்றி மூத்தக்காசு வகைக்கொரு விராகனிடை தட்டிப்போட்டு இரண்டுபடிஜலத்தை விட்டு வற்றக்காய்ச்சிக் கொடுக்க மாந்தம் சுழிமாந்தம் கழிச்சல் மாந்தந்தீரும்.

ஓமம் திப்பிலி சுக்கு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொத்தமல்லி ஆமையோடு குராசாணியோமம் வகைக்கு விராகனிடை (க) தண்ணீர்விட்டரைத்துப் பிரமாண மாத்திரைசெய்து வெந்நீரில்மூன்று நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

வாய்விளங்கம் ஆமையோடு மிளகு பொடுதலைக்காய் வசம்பு திப்பிலி கழற்பருப்பு சரிநிறையாய்க் கூட்டி பொடுதலைச்சாற்றாலாட்டிச் சூரைக்காய்போ லுண்டைசெய்து நிழலில் உலர்த்திக்கொண்டு வழுதலைக்கியாழத்திற்கொடுக்க மாந்தசுரம் கழிச்சல் இருமல்தீரும். வேலிப்பருத்திக் கியாழத்திற்கொடுக்க வெளுவாய்ப் போகிற மாந்தக்கழிச்சல் தீரும்.

திரிகடுகு பூண்டு ஓமம் பெருங்காயம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனெடை (ச) வசம்புவிராகன் (ந) கடுக்காய் விராகன் (கரு) சாரணைவேர் விராகன் (ரு) பொடுதலைக்கொழுந்து பெருந்தும்பைக்கொழுந்து உத்தாமணியிலை வகைக்கு ஒருபடி இவையெல்லாம் வெதுப்பிக்கொண்டு பெருந்தும்பை சாற்றாலும் பொடுதலைசாற்றாலும் அரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து

உலர்த்திப் பிள்ளைகளின் வயதுக்குத் தக்கபடி கால்-முக்கால்-கு-குளிகையை வெந்நீரிற்கொடுக்க மாந்தம் கட்டுமாந்தம் மாந்தக்கழிச்சல்வலிப்புத்தீரும்.

சண்பகப்பூ விலாமிச்சம்வேர் கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சால்திரபேதி அதிமதுரம் வெட்டிவேர்வகைக்குகழஞ்சு(க) வெட்டிவேர்த் தண்டுச்சாற்றில் (எ) நாழிகை யாட்டிக் குன்றிபோலுண்டைசெய் துலர்த்தி முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க மாந்தங்கள் தீரும்.

சுத்திசெய்த பூரம் பலம் அரை லவங்கம் ஏலம் வசம்பு சீரகம் அதிவிடையம் வகைக்குப்பலம் கால் மாசிப்பத்திரி சாற்றால் ஒன்றரை சாமம் விஷ்ணுகரந்தைசாற்றால் ஒருசாமமரைத்து கொத்த மல்லிபோ லுண்டைசெய்துலர்த்தி மேற்சொல்லிய கியாழங்களி லெதிலாவது ஒரு உண்டை யுரைத்துக் கொடுக்கச் சகல மாந்தங்களுந் தீரும் இவைகளுக்கெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

ஊதுமாந்தகுணம்.

குழந்தையுடல் ஊதிக்காணும் வாயிரைப்பும் கழிச்சல் கடுப்பு வாந்தி தொண்டைவலி சுரந்தோன்றும்.

நிவர்த்தி.

வெண்காரம் விராகனிடை-அரை கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை (உ) முலைப்பாலாலரைத்து மாத்திரைசெய்து கொண்டு வெந்நீரிலிடத்தீரும்-பொடுதலை வேம்பு மா புளி நணா நொச்சி வேலிப்பருத்தி இவைகளின் ஈர்க்கையும் ஓமம் உள்ளி திப்பிலியுஞ் சமமாயிடித் தொருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து சங்களவுகொடுக்க ஊதுமாந்தம் கட்டுமாந்தம் சத்திமாந்தம் சொரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தம் தீரும் இச்சா பத்தியம்.

கோரோசனை உள்ளி திப்பிலி அதிமதுரம் வகைக்கொரு கழஞ்சு கோழிமுட்டையின்வெண்கருவாலரைத்து முலைப்பாலில் மூன்றுதினங்கொடுக்க சுழுவகை ஊது மாந்தமுந்தீரும். வேலிப்பருத்தியிலையை வதக்கிச்சாறுபிழிந்து அதில் சீரகமுங் கடுகு ரோகணியுஞ் சமமாய் முலைப்பாலி லரைத்துக் கலக்கி சங்களவு கொடுக்க ஊதுமாந்தம் மயக்கம் வெப்புந் தீரும்.

நீர்மாந்தகுணம்.

பாரப்பா உடல்மெலிந்து குளிர்ந்துவாய்நீர்
வக்குவமாய்ச் சுறுற்றிசுக வாந்திபண்ணும்

நேரப்பா சிலுத்துவரு முலையுண்ணாது
நேர்ப்பாகத் தூங்கிவிழித் துச்சரிக்கும்
சாரப்பா உடம்புகைகால் தினவெடுக்கும்
சார்பாக வயிர்கழியும் வாந்திபண்ணும்
நீரப்பா முகமினுக்கும் தலைவலிக்கும்
நீர்கடுத்துச் சலஞ்சிறுத்து யிறங்கும்பாரே.

உடல்மெலிந்து தணிந்து சிலிர்க்கும் வாய்நீர் சுழற்றிக் குழந்தை வாந்திபண்ணும் முலையுண்ணாது தூங்கிவிழித்துச் சிரிக்கும் வயிறுபொருமிக் கழியும் உடம்பு கைகாலில் தினவெடுக்கும் வீங்கும் தலை வலிக்கும் முகமினுக்கும் மலஞ்சிறுத்து நீர் கடுத்திறங்கும்.

வெங்காயம் மூக்குரட்டை வகைக்குச்சாறுபடி-கால் விளக்கெண்ணெய்ப்படி ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

நொச்சி வேளைமேனி றுணா பெருந்தும்பை இவைகள் இலையை வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து மிளகு பூண்டு வசம்பு ஓமம் இவைகளை வறுத்தரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

நீலிவேருஞ் சிவியமு மோர் நீரையாய்த் தட்டிப் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்,—வெதுப்படக்கி அம்மான் பச்சரிசி சங்கன்யிலை நுணாசாணாக்கி வகைக்கி சாறுபடி விளக்கெண்ணெய்ப்படி-க. வசம்பு பூண்டு மஞ்சள் வகைக்குப் பலம்-அரை. பொடித்தொன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சி மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சிற்றாமணக் கெண்ணெய் பலம்-கல அதிற் வீரம் விராகனிடை க, வாளம் மிளகு லவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-உ. இவைகளை மைபோலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி ஒருதுட்டெடை மூன்றுநாள் கொடுத்துப் பத்தியம் பொரி மிளகு நீருஞ் சாதமும் கொடுக்கத்தீரும்.

விஷமாந்தலட்சணம்.

மலமுஞ்சிக்கி வயிறுவலி வாகாய்த்திரைந்து தான்கழியும்
பலமாய் நின்று சுரங்காயும் பாங்காயரையின் கீழ் குளிரும்
சுலமா யுடலந் தான்வியர்க்குந் தங்காப்பிள்ளை வாந்திபண்ணும்
நலமா மேனி வாடிவரும் நவின்றார் விஷமா மாந்தமிதே.

மலஞ்சிக்கி வயிறுவலித் திரைந்துகழியும் நின்று நின்று சுரங்காயும் மேனி வாடும் அரையின்கீழ் குளிர்ந்திருக்கும் உடல்வியர்க்கும் கையிற் பிள்ளை தங்காது அடிச்கடி வாந்திபண்ணும்.

நிவர்த்தி.

நுணா நொச்சி வேளை இவைகளின் வேர் வேப்பம் பொடுதலை பூண்டு வசம்பு இவைகளைச் சமமாய்த் தட்டி வெதும்பிக் கியாழஞ் செய்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

பாலர்மாந்தலட்சணம்.

பாலன் பாலுமுண்ணது பண்பாய் மயங்கும் வாந்திபண்ணும்
சில நரம்பு தான்புடைக்கும் சிரசை யடைக்கு மார்துடிக்கும்
சோல மேனி வாடிவிடுங் கூறந்தாக மிகவுண்டாம்
மேல வாயு நெஞ்சுலரும் மேவும் விழியுக் தணிந்திடுமே.

குழந்தை பாலுண்ணாது வாந்திபண்ணும் மயங்கு தலையை யசைக்கும் மார்பு துடிக்கும் மேனிவாடும் நெற்றி நரம்பு புடைக்கும் கண்குழியும் தாகமிகும் வாயும் நெஞ்சும் உலரும்.

நிவர்த்தி.

ஓமத்தை வறுத்துப் பொடித்து வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்கத்தீரும்.—கோழியின் கல்லீரலி லிருக்குங் கல் நற்சீரகம் லவங்க மிவைகளை யோர் நிறையா யரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கத் தீரும்.—உப்பைச் சட்டியில் வறுத்துக் கொட்டிப்போட்டு அதில் வேலிப்பருத்தி தும்பை வெற்றிலை இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து அதில் ஆமையோடும் வசம்பு முரைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

சத்திச் சாரணைவேரொன்று ஆமையோடு பூண்டு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை அரைத்து அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.—நுணா வேலிப்பருத்தி பொடுதலை வெற்றிலை இவைகளின் வாரடை ஆமையோடு வசம்பு பூண்டு ஓமம் சிராம்பு இவைகளைச்சமமாய் வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். வசம்பு மயிலிறகுஞ் சுட்ட சாம்பல் சிராபு சீரகம் நிம்பவிரை பேய்ப்பீர்க்கம்வேர் இவைகளைச் சமமாய் முலைப்பால் விட்டரைத் ததிற் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்,

பால்மாந்தகுணம்.

அறைதேன் பால்மாந்தம் வயிறூதும்
அப்பனே பண்போல நாற்றம்
நிறைபுளிப்பாய் வயிற்போகும் செவியுந்தாழும்
நேர்விழியுங் குளிர்ந்துவிடுந் தொண்டைநோமை
நிறைகாழுங் கால்வெதும்புங் குளிருங்காணும்
நிலைத்துமே குழந்தையது பாதவிக்கும்

முறைமையாம் பால்மாந்த தோஷந்தன்னை
மொழிந்திட்டார் கமலமுனி மொழிந்திட்டாரே.

வயிறூதிப் புண்போல் நொந்து புளித்தநாற்றமாய் வயிறுகழியுங் கண்குழியுஞ் செவிநாழுந் தொண்டையிற் கோழைகட்டும் கை கால் வெதும்புங் குளிருங் குழந்தை வாந்திபண்ணிப் பரதவிக்கும்.

நிவர்த்தி.

பொடுதலைக்காய் இந்துப்பு வசம்பு பூண்டு மிளகு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

செரியாமாந்தகுணம்.

ஓதும் வசம்பு பொடுதலைக்காய் ஓங்கும் பூண்டு மிளகுடனே
மேதும் இந்துப் பொடிசமனாய் மேவ வெதுப்பியோர் நிறையாய்
கோதுங் கியாழஞ் செய்துமேதான் கொடுக்கப்பிணி கடான்றீரும்
நீதும் வயித்திய சாரமிது நிறையாயுரைத்தோ மடமயிலே.

சுரங்காயும் தலைவலிக்கும் வயிறுநொந்து குழந்தை சிறுகழும் மாக்கரைத்ததுபோற் கழியும் அரைக்கண் நித்திரையாய்த்தூங்கிக் கிரைத்தண்டுபோற் சோரும்.

நிவர்த்தி.

வசம்பு சடாமாஞ்சில் பூண்டு திரிகடுகு ஓமம் கருஞ்சீரகம் ஆமைபோடு இவைகளைப்பொடித்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். வேலிப்பருத்தி யிலையை வதக்கிப் பிழிந்ததில் மிளகுவசம்பு பூண்டு வெதுப்பி யரைத்துக்கலக்கி யதில் நெய் ஒரு துளி விட்டுக் கொடுக்கத்தீரும். இஞ்சியும் பெருந்தும்பையுந் தட்டி யெருமை வெண்ணெயில் வேகவைத்துக்கொடுக்கத்தீரும். வோமம் கோஷ்டம் வசம்பு வகைக்கு விராகனெடை-க. கியாழஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்

கட்டுமாந்தகுணம்.

மந்தித்திரைந்து வலித்துக்குழந்தை யடிக்கடி யழும் மலஞ்சிக்கி வயிறு கழியுஞ் சற்றே பாலுண்ணார் திகைத்திருக்கும் தூக்கம் போற் சோர்ந்து விழும் சற்றிருமல் சுரம் கொட்டாவி தலைவலி வியர்வை யுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

சீந்திற்றண்டு களிப்பாக்கு சிவதை வேர் கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி இவைகளெல்லா மோர் நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுதினங் கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சிற்றாமணக் கெண்ணெய்ப்படி-கால் சிற்றரத்தை துளசி தகரை கழற்கொடி கொச்சு செம்முள்ளி மணத்தக்காளி சமனுயிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-கால். சதுரக்கள்ளிப்பால் ஒருகாண்டி கடுகுரோகணி கடுக்காய் இருசீரகம் உள்ளி பூண்டு வசம்பு பூதகரப்பன் பட்டைவேலை வகைக்கு விராகனிடை-ங இடித்து ஒன்றாய்க் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக் காலையில் ஒரு துட்டெடை கொடுத்து மாலையில் மிளகுச்சாம்பலுஞ் சுக்கும் பொழுஞ்செய்து ஒரு சங்கு கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சதுரக் கள்ளிப்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப் படி-கால் விளக்கெண்ணெய் படி-க திரிபலை வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனெடை-ங பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகாசெடை கொடுத்து விலாவிலும் பூசத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

தலைமாந்தகுணம்.

உடல் வெதிப் புண்போல நோகும் வயிறு பொருமி வலித்துக் குழந்தை துள்ளிவிழும் எப்பம் கொட்டடாவி விடுங் கைகால்குளிரும் முகம் வியர்க்கும் தலைகனத்து வலிக்கும் நாசியில் நீர்வடியும்குளிர்சுரங்காணும்.

நிவர்த்தி.

வெதுப்படக்கி பெருந்தும்பை வேலிப்பருத்தி வேள்ளறுகு இவைகளினிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்ததில் பூண்டு தேசாவரம் சதகுப்பை திப்பிலி வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வறுத்தரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும். பத்தியமில்லை.

தலைமாந்தகுணம்.

அதிகமாய்க் குழந்தை வாந்திபண்ணும் அடிக்கடி முறுக்கக் கொட்டாவிவிடும் உடம்பு வியர்க்கும் முகங்கடுப்பாயிருக்கும் வலிப்புக்கண்டு கால்கை விறைக்கும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் ஓர்பாக்களவரைத்து முலைப்பாலிற்கலந்து கொடுக்கத் தீரும். வசம்புதைவேளை முடக்கொத்தான் திரிகடுகு திரிபலை அழிஞ்சில்வேர் இவையெல்லாமோர் நிறையாய்த்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி பொருதுட்டெடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சுழிமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும் இரைப்பு சுவாசம் விக்கல் ரக்கல்காணும் குழந்தை முலை யுண்ணாது நித்திரை செய்யாது.

கோட்டைகசாலை அமுரய் ஆடாதோடை அம்மை முதியார்கூந்தல் சங்கிலை சீந்தில் சிற்றிலைச்செகநெருந்தாவி இவைகளி னிலைச்சாறும் விளக்கெண்ணெயும் சமன்கலந்து அதிற் சாதிக்காய் திப்பிலி சூரசம் கடுகு ரோகணி கோரோசனை உள்ளி வகைக்கு ஒரு கழஞ்சு பொடித்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருநாழிகை கொடுக்கத் தீரும்.

கருள்ளிச்சாறு இஞ்சின்சாறு ஆமணக் கெண்ணெய் ஓர்நிறையாய்க்கடந்து பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

வீக்கமாந்தகுணம்.

சுரங்காயுங் காதுக்கண்ணும் வீங்கிவற்றும் நாவுபுண்ணாகும் கைகால்நோகும் அன்னஞ்செல்லாது.

சுவாசம்பழுப்பு சங்கம்பட்டை சீந்திற்கொடி அமுரய் சுக்கு ஓமம் குப்பை முள்ளி முருங்கையீர்க்கு நீர்முள்ளிச்சாறு வேளைவேர்பிரமிமிலை மருட்கிழங்கு தூதுளை சிறுதூரிஞ்சான் சத்திச்சாரணைவேர் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் ஓர்நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கொழுந்தெப்பது சங்களவு கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மூக்குமாந்தகுணம்.

குழந்தை மூக்கிமுக்கிச் சீதமு மலமுமாய்க்கழியும் உடலுருகி மெலியுஞ் சுரங்காயும் தாகங்காணும். பின்னால்வீங்கும்.

ஓமம் திப்பிலி மிளகு உள்ளி ஆமைபோடு இவைகளை ஓர்நிறையாய் சீலையில் முடிந்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி அதிலந்தமருந்தை யரைத்துக்கலக்கி சங்களவு மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம் இந்த வியாதிக்கு கஸ்தூரிப்பெண்ணைகொடுக்க நன்மையுண்டாகும்.

வாள்மாந்தகுணம்.

உடல் இளைத்து வெளுத்துவற்றிக் குழந்தை புருக்கிக்கடும் கடுப்பு வலிப்பு முதலான பலகுணங்கள் காணும்.

ஆடுதீண்டாப்பாளைச்சாறும் வேளை மணித்தக்காளி கழற்சிகரிசாலை துளசி நீலி இவைகளினிலைகளை வேர்நிறைபாய் ஒன்றாய்ச் சேர்த்திடித்துப் பிழிந்தசாறும் ஆவினெய்யும் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய் கூட்டி அதில் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை அரை பொடித்துப் போட்டுக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி அந்திசந்தி துட்டெடை கொடுத்தாற் பிணிநீங்கிப் பிள்ளையுடல் பருக்கும்.

உளைமாந்தகுணம்.

மலசலங்கட்டி வயிறுவலித்துக்குழந்தை அலறியழுது பாலுண்ணாது மிரண்டுபார்க்கும்.

நாக்கிலாம்பூச்சி வசம்பு நிம்பவேர் உள்ளி காயம் சுத்திசெய்த வாளம் வகைக்குக் கழஞ்சு (க) ஒருபடி எண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகாசெடை கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

காக்கிலாம்பூச்சி ஈசுரமூலி வசம்பு இருசீரகம் நாரத்தம்வேர் பூண்டுகாயம் வகைக்குப்பலம் (கால்) மணித்தக்காளிசாறுவிட்டாட்டிஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலக்கிக் காய்ச்சி ஒரு சிறுகரண்டியளவு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் உப்புப் புளி தள்ளவும்.

சங்கு கொடி வேளை ஆடாதோடை கொன்றை இவைகளின் வேர் இந்துப்பு காயம் புங்கின்பட்டை ஓர் நிறையாயிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு உழக்காய்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

புல்லூரி கருப்புக்கட்டி ஓர் நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பிக்கொடுக்க உளைமாந்த உட்சுரம் எலும்புருக்கிதீரும். இச்சாபத்தியம்.

அஸ்தியிற்கனலேறிக் குளிர்சுரம் பேதிகாணும் உதடும் வாயும் வெளுத்துப்புண்ணாகும் குழந்தை யுடல்மெலியும்.

நிவர்த்தி.

மணித்தக்காளி அகத்தி கற்றாழை சருங்கனி இவைகளின்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) காரை பூலா அத்தி இவைகளின்வேர் தோல் வறுத்தவெந்தயம் வகைக்குப்பலம் (ச) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி உள்ளுக்குக் கொடுத்து வாய்ப்புண்ணிலும் பூசத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

துத்தியிலை வெந்தயம் ஆடாதோடை நுணாயிர்க்கு பொழுஞ் செய்து கொள்ளவும். நுணாயிலை வில்வயிலை தைவேளை பொடுதலை செம்முள்ளி ஆடாதோடை வகைக்குச்சாறுபடி (க) அவரிச்சாறுபடி அரைக்கால் அரத்தை கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை (ச) கடுக்காய் விராகனிடை (ரு) அக்கிராகாரம் வெளுச்சிப்பிசின்கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-உ. சருள்ளிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) பேய்க்குமட்டிச்சாறுபடி அரைக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு சிறுகரண்டிவீதம் மூன்றுநாள் உப்புபுளிதள்ளிப் பத்தியமாய்க் கொடுக்கத்தீரும்.

தோஷமாந்தத்திற்கு.

புருங்கைப்பட்டை கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவெள்ளுள்ளி வேப்பெண்ணெய் ஓர்நிறையாய் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி உடம்பிலும் நாவிலும் தடவத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சருள்ளியும் முடக்கொத்தானையும் வெதுப்பிப் பிழிந்த சாறு மூன்றுகாசெடை கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்ததோஷம் வலிப்பு மலக்கட்டு.

முடக்கொத்தானிலை மூக்கரை சாரணைவேர் இலைகொழுந்துருப்பைமேனி இலை இவைகளைச் சமமாய் அரைத்து விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிப் பிள்ளையின் வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தம் பாலகிரியைக்கு,

வேலிப்பருத்தி ஒருபிடி சுக்கு சடாமாஞ்சில் விளா வசம்பு பூண்டு மிளகு ஆமையோடு ஓமம் சீரகம் ஓர்நிறையாய் ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி ஒருசங்குகொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பருத்தி யிலையை வதக்கி சாறு பிழிந்ததில் ஓமம் வசம்பு ஓர் நிறையாய் வெதுப்பி பொடித்துப்போட்டொருசங்கு கொ

டுக்கத்திரும் வறுத்த ஓமம் விராகனிடை (க) குப்பைமேனி வேர்ப் பட்டை பலம்-உ. அரைப்படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி நாலுசங்கு கொடுக்கத்திரும்.

மாந்தம் பொருமல்வலி சொரியாமாந்தத்திற்கு.

வேலிப்பருத்தியிலைச்சாறு படி அரைக்கால் வசம்பு திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை (ரு) வேலிப்பருத்திக் கொழுந்து விராகனிடை (எ) இவைகளை யரைத்துச் சாற்றிற்கலக்கி மூழித்துக் கொடுக்கத்திரும்.

பெருந்தும்பை வெதுப்படக்கி பொடுதலை பிரமி வேலிப்பருத்தி துளசி தூத்தி அகத்தி இவைகளினிலைகளை வேர்நிறையா யிடித்துப் பிழிந்தசாறு படி கால் பச்சைமஞ்சள்சாறு படி மாகாணி விளக்கெண்ணெய் படி அரை ஒன்றாய்விட்டு அதில் ஓமம் ஆமையோடு சுட்டசாம்பல் உள்ளிவசம்புவகைக்குப்பலம் கால். இடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு துட்டெடை வெண்ணெயிற் பொரித்த வெங்காரம் பெருங்காயம் வகைக்கொரு பணவெடை மத்தித்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்திரும். இச்சாபத்தியம்.

மாந்தங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் வால்மிளகு கடுகுரோகணி சுக்கு வசம்பு திப்பிலி இலவங்கம் தான்றி தக்கோலம் போஸ்துக்காய்வகைக்குப் பலங்கால் இடித்திரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி மூன்றுதினங்கொடுக்க ரோணிமாந்தம் சூக்கட்டி விஷதோஷங்கள் இசிவு மாந்தம் சோகை காமாலை சுரம் கோழை கொட்டாவி பொருமல் தும்மல் பித்தசணம் பாண்டுதிரும் இச்சாபத்தியம்.

அவித்தூற்றின விளக்கெண்ணெய் தகரைச்சாறு வகைக்குப்படி (க) நாயுருவி-தைவேளை நாய்வேளை கொழுஞ்சி மூக்கரைச்சாரணை இவைகளின்வேர் வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் வசம்பு ஓமம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வாய்விளங்கம் வகைக்குப் பலம் அரை வெள்ளுள்ளி பலம்-உ. கருஞ்சீரகம்வெந்தயம் கடுகுரோகணிவகைக்குப்பலம் (க) இவையெல்லாமரைத்துக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு பிள்ளையின் வயதுக்குத் தக்கதாய்க் கொடுக்கத் அட்டமாந்தம் கிரிமி சுழிசணம் வாயு காச்சல் நளிர் மாந்தம் பிரளி திரும். தாய் உப்பு புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருக்கவும்.

கோரோசனை கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் திப்பிலி தேவதாரம் சந்தனம் ஏலம் மாசிக்காய் வெந்தயம் சுக்கு வெள்ளுள்ளி கஸ்தூரி வசம்பு ரோகணி பச்சை மூங்கிற்றோல் வகைக்கு விராகனிடை (௧) வெதுப்பி பொடித்துச் சங்கங்குப்பிச் சாற்றிலரைத்தொருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலக்கி மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கமாந்தம் வயிற்றுப்பிசம் கழிமாந்தம் நாவறட்சிக்கணம் குளிர் காய்ச்சல் இரத்த தொந்தசுரம் மூக்குக்குணம் கிரிச்சனம் பட்சிதோஷம் பழங்காய்ச்சல் முதலானவைகள் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கஸ்தூரி பழம்பாசி சிறுபுள்ளடிசிற்றாமுட்டி சிற்றாமணக்குநுந்தி வட்டக்கிலுகிலுப்பை கண்டங்கத்திரி கண்ணுப்பூளை இவைகள் வேரும் கொவ்வைத்தண்டுமரைத்து வகைக்கொரு பெருவிளாங்காய்ப்பிரமாணம் விளக்கெண்ணெய் படி (௨) கழுவியெடுத்த கற்றாழஞ்சோறு இரண்டு தேங்காய்ப்பிரமாணம் ஜாதிக்காய் ஜாதிபத்திரி ஏலம் மதுரம் வெந்தயம் வகைக்குக் கழஞ்சு (௩) கோரோசனை பூண்டு வகைக்குக் கழஞ்சு (௨) இவைகளை யிடித்துப்போட்டு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கற்றாழஞ்சோறு மொருமொரென்றிருக்கிற பதத்திலிறக்கிக் கொடுக்க கணமாந்தம் கணக்கழிச்சல் ஊதுமாந்தம் ஊதுகணம் காமாலை சோகை தீரும். இச்சாபத்தியம்.

பொடுதலை மாபுளிவேப்பு நுணாவேலிப்பருத்தி நொச்சி இவைகள் ஈர்க்கு வகைக்குப்படி (௧) வெள்ளைப்பூண்டு திப்பிலி ஓமம்வகைக்குக்கழஞ்சு (௧) இடித்தொருபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து (௩) நாள் கொடுக்க ஊதுமாந்தம் பொருமாந்தம் செரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தம் சத்திமாந்தம் நீங்கு இச்சாபத்தியம்.

இஞ்சி சங்கு சிவ்னி பொன்னாங்காணி காந்தவகைக்குச் சாறுபடி-கால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி ஒருகாண்டிவீதங்கொடுக்கச் சகலமாந்தமுந்தீரும். விளக்கெண்ணெய் படி கால் மணித்தக்காளிச்சாறுபடி கால் வெங்காயச்சாறுபடி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி அதிற் கடுகுரோகணி விராகன் (௧) வறுத்துப் பொடித்துப்போடு ஒருகாண்டி வீதங்கொடுக்க மாந்தம் உட்காய்ச்சல் கணைக்காய்ச்சல் வாய்புண் மூலச்சூடுபலவகைக்கழிச்சல் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கஞ்சாங்கோரை பிரமி துளசி பழம்பாசி குட்டிவிளா வல்லாரை சிந்தில்தண்டு வசம்பு கடுகுரோகணி வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனெடை (௧) இவையெல்லாந்தட்டி அரைக்காற்படி வின

இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக்கொடுக்கச் சகலமாந் தங்களுந் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மணித்தக்காளிவேரிலைத்தாமரை அலரி புங்கு இவைகளி னிலைச்சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க் கலந்ததிற் சங்கு சிற்றாமணக்கு நாவல் நன்னாரி கருந்துளசி பர்ப்பா டகம் மேனிவுதும்பை இவைகளின் வேர் வகைக்கொருபிடி கடுக் காய்ப்பூ அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில் செண்பகப்பூலவங்கம் செவியம் கடுக்காய் வாய்விளங்கு கண்டிபாஷாணம் மனோசிலைவாளம் பூரஞ்செ ந்தி வகைக்கு விராகனிடை (க) இவையெல்லாம்பிடித்துக் கஸ்தூரி வ கைக்கு விராகனெடை (க) பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அருமமுஞ்சுவிதம் குழந்தைக்கு யேழுநாள் கொடுத்துமாதா உப்புப் புளிநீக்கிப் பத்தியமாயிருந்து பின் யேழுநாள்தள்ளி பிள்ளைக்குந் தாய்க்கும் ஓமந்தேய்த்துத் தலைக்கு நீர்வார்க்கச்சகலமாந்தங்களும் அதிகபேதிகண்டு மூர்ச்சையானாற் சக்கைதட்டிப்போட்டுக் கியாழ ம்வைத்துக் கொடுக்க நிற்கும்.

மணித்தக்காளி துளசி துத்தி பிரமி வில்வம் வல்லாரை கை யாந்தகரை பொடுதலை நுணா புங்கு சங்கு இவைகளின் இலைச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (க) ஒன்றாய்க் கலந்து அதிற் கடுக் காய் தான்றிக்காய் சுக்கு திப்பிலி ஆமைமோடு அரத்தை வோமம் வசம்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குப்பலம் (அரை) சாதிக்காய் விராக னெடை (க) இவைகளை பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வயதுக்குத் தக்கபடிகொடுக்கமாந்தம் அட்சரம் கணம் மே கம் வெட்டைதீரும்.

கணவகுப்பு.

பாரப்பா கணவகுப்பு பதினெட்டாகும்
 பாடினோர் வாதகணம் பித்தகண மோடு
சேரப்பா சேத்தகணம் மாந்தகண மின்னம்
 நீர்க்கணஞ் சூலைக்கணம்பி ரளிக்கணந்தான்
சாரப்பா ஊதுகணம் சுழிக ணந்தான்
 சார்வான மகாகணமும் வரட்க ணந்தான்
கூறப்பா கொதிப்புகணம் பிறக்க ணந்தான்
 குறிப்பறிவா யையைந்து கணமுமாமே.

மாந்த மூதிர்ந்து வாதாணங் பித்தகணம் சேஷ்மகணம்மாந்த கணம் நீர்க்கணம் சூலைக்கணம் பிரளிக்கணம் ஊதுகணம் சுழி

கணம் மகாகணம் வட்கணம் கொதிப்புக்கணம் பிறக்கணம் வீக்கணம் ஆமக்கணம் தேரைக்கணம் மூக்குக்கணம் மூலக்கணம் நோக்கணம் இரத்தக்கணம் விஷமாந்தகணம் ஊதுமாந்தகணம் அந்தக்கணம் மந்தாரகணம் எரிகணம் என உ௫-கணங்கள் பன்னிரண்டாண்டு மட்டுங் குழந்தைகட்கு வரும்.

வாதகணத்தின்குணம்.

உடல்கனத்துக் குழந்தை புகைந்திரும்பும் இரைப்பு நாவறட்சி தாகம் சுரம் பசி மாந்தம் நீர்ச்சுருக்குங்காணும் மலங்கருகும்.

பித்தகணத்தின்குணம்.

குழந்தை மஞ்சள்போற் கழியும் நாக்கும் கடைவாயும் புண்ணாகும் உடலெரிச்சல் சுரம் தலை கிறுகிறுப்பு மயக்கங்காணும்.

சேஷ்மகணத்தின்குணம்.

உடம்பிற்றினவு சொரி கைகாலில் வீக்கம் வாய்நாற்றம் வெப்பு இருமல் கோழை ஆறுத்தவனங்காணும் கீழ்வாயும் மேல்வாயும் வெடித்துப் புண்ணாகும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

சுருள்ளி எலுமிச்சம்பழம் கோவை வல்லாரை மாசிப்பத்திரி வில்வம் குட்டிவிளா இவைகளின்சாறு அத்திப்பால் ஆலம்பால் முலைப்பால் ஆவின்பால் வெள்ளாட்டின்பால் ஆவின்நெய் கொம்புத்தேன் வகைக்குப்படி அரை தேங்காய்ப்பால் படி (௧) சந்தனம் அறுகங்கட்டை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்துக்காற்படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்து வடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து நெய்ப்பதமாய்க்காய்ச்சி அதில் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் கிராம்பு திரிகடுகு திரிபலாதி சடாமாஞ்சில் அதிவிடையம் மாசிக்காய் வகைக்குப்பலம் (௧) இடித்து வடிகட்டின தூளைப்போட்டுக் கிண்டிப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருகாண்டிவீதம் புளி உப்புத்தள்ளி ஒருமண்டலங்கொள்ள உ௫-வகை கணங்களும் தீரும் தேகங்குளிர்ந்து பொன்போலாகும்.

சீரகம் வில்லவப்பத்திரி வெங்காயம் வெந்தயம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் வெப்பிக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும், இச்சாபத்தியம்.

சிறுபுள்ளடி கழற்கொழுந்து அவரி சாணக்கி பொடுதலை வகைக்கு ஒருபிடியை நையநறுக்கி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு வெயிலில் வைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

வில்வம் அவுரி ஈருள்ளி கடுக்காய் இவைகளைத்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொன்னாங்காணிவேர் புளியீர்க்கு வேப்பீர்க்கு வகைக்கு ஒரு படி கோழிப்பவளவேர் பலம் அரை நறுக்கி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி முலைப்பாலிற்கலந்து கொடுக்கத் தீரும்.

கோஷ்டம் சண்பகப்பூ வெங்காயம் அவிரி நிலக்குமிழ் கடுகுரோகணி விலாமிச்சு சீரம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்த் தட்டி நல்லெண்ணெயும் நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதிற்போட்டுப் பதமாய்க் காச்சி கொடுக்கத்தீரும்.

கணமாந்த குணம்.

பாலன்தேகமிளைக்கும் பொருமல் வாந்தி வாய்நீர் தலைசுழற்றல் சோபதாபமசதிகாணும் வயிறு இரைந்து பாசிபோற் கழியும் விழிசுழலும் நாவுலரும்.

நிவர்த்தி.

நொச்சி துளசி முசுமுசுக்கை வகைக்கொருபிடி யிலையைப்பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்து ஒருசங்குகொடுக்கத்தீரும் புங்குபுளி நொச்சிமா வேம்பு வேலிப்பருத்தி பொடுதலை கருவேப்பிலை நாரத்தை சங்கு அவிரி பொன்னாவரை இவைகளின் இலை ஈர்க்குவகைக்கு ஒருபிடி சட்டியிற்போட்டு கடுகுரோகணி இந்துப்பு ஓமம் இவைகளைச் சீலையில் முடிந்துபோட்டு வொருபடி தண்ணீர்விட்டு வற்றகாய்ச்சி வடித்து அதில் மேற்படிமருந்தை அரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

புள்ளடி பொடுதலை தகரை மிளகு தக்காளி கருநொச்சி பழம்பாசி ஈருள்ளி இவைகளின்சாறு விளக்கெண்ணெய் பூண்டு வசம்பு வகைக்கு ஓர் நிறையாய்க்கலந்து காய்ச்சி காலையில்கொடுத்து காலையிற் சுக்கு ஓமம் பொன்முசுட்டை வேளை ஏலம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சமனெடையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ் செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

வல்லாரை பிரமி செருப்படை நீர்முள்ளி மணித்தக் காளி முசுமுசுக்கை எருமைத்தக்காளி துளசி கோழிப்பவளை நொச்சி

டி. இவைசுளிரின் வகைக்கொருபிடி இடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி கால். விளக்கெண்ணெய்ப்படி அரை. குமட்டிக்காய்ச்சாறு சுநுன்னிச்சாறு வகைக்கொருசிரங்கை ஒன்றுப்கலந்து கடுபதத்தில்கார்த்தை லரிசி வசம்பு பூண்டு கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-க. பொடித்துப்போட்டு மெழுகுப்தமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும் இந்நோய்க்கும் இச்சாபத்தியம்.

வேலிப்பருத்தி வெள்ளைச்சாரணை குட்டிவிளா வேளைவேர் வசம்பு பூண்டு இவைகளைத்தட்டி சாறுமை வெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முலைப்பாலிற் சேர்த்துக்கொடுக்கத்தீரும். பத்தியமில்லை.

விளக்கெண்ணெய் நுணாவிலைச்சாறு சுநுன்னிச்சாறு வகைக்குப்படி (க) வில்வக்கொழுந்து இரண்டுபிடி கருஞ்சீரகம் பொரித்தவெண்காரம் வகைக்கு விராகனெடை-உ. கடுக்காய் விராகனெடை-ச. பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கடும்பத்தியமாய்க் கொடுக்கத் தீரும்.

வெள்ளாட்டுப்பால் படி-உ. விளக்கெண்ணெய்படி-க. திருகுகள்ளிப்பால் பலம்-க. இரண்டங்கொழுந்து படி-க. செண்பகப்பூ அதிமதுரம் சாதிக்காய் லவங்கம் ஏலம் வெள்ளுள்ளி சாதிபத்திரிசுருள்ளி சீரகம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு விலாமிச்சு வெட்டிவேர் கஸ்தூரி இருநாகப்பூ பூலாங்கிழங்கு கோரோசனை கடுக்காய் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் பச்சைகாகேசுரம் வகைக்கு விராகனெடை-அரை. இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கொண்டு எண்ணெயும் முலைப்பாலுங்கலந்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

வால்மிளகு பூண்டு ஓமம் வசம்பு கிராம்பு செண்பகப்பூ சரிநிறையாய்த்தூக்கி பொடிதலைச் சாற்றால் நாலுசாமமரைத்துச் சுண்டைக்காய்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்துக்கொண்டு மேற்படி சாற்றில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஊதுமாந்தகணத்தின்குணம்.

குழந்தையுடல் கண் கால் வீங்கும் நாவு புண்ணாகும் சாக்காயும் அன்னந்தண்ணீர்செல்லாது கால்கைசோரும் சுவாசம் மிகுதியாகும்.

நிவர்த்தி.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி கரிப்பான்காந்தை மாதுளம்பழம் வல்லாரை வட்டத்திருப்பி பர்ப்பாடகம் ஓரிலைத்தாமரைக் இறைக்கு

செந்தாமரை கண்டங்கத்திரி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சூரத்தாவரை முருக்கு இலைகளின்சாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி-கால் விளக்கெண்ணெய்ப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்ததில் இண்டம்வேர் காயம் வசம்பு ஏலம் வெட்பாலையரிசி முத்தக்காசு விளாப்பிசின் மதுக்காரைப்பிசின் இலவம்பிசின் செங்கத்தாரிப்பட்டை மாசிக்காய்கடுக்காய் அதிவிடையம் வால்மிளகு சாதிப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-கால். இடித்துப்போட்டுப் பலமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு ஒருதுட்டெடையாய் மூன்றுவேளை உப்புப்புளி நீக்கிக் கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

நாய்வேளைவேர் கரிப்பான் சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிற் கலக்கிகொடுத்து நீர்முள்ளி சுட்டசாம்பலை கரிப்பான் சாற்றிற்கரைத்து மேலிற்பூசிவைத்திருந்து மாலையில் வெந்நீரில் ஸ்நானஞ் செய்விக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

நீர்க்கணமாந்தகுணம்.

குழந்தை இருமும் மூக்கில்நீர்வடியும் இடையில் சுரங்காயும் வயிறுபொருமியிரைந்து பலவிதமாய்க் கழிச்சலும் தலைபுரட்டல்மயக்கங்காணும் உடம்பு முகங்கண்சோரும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் செண்பகப்பூ ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதி வெட்டிவேர் கோஷ்டம் மாசிப்பச்சை விலாமிச்சம்வேர் சமன்கூட்டி ஆதண்டைச்சாற்றால் ஒரு சாமமரைத்துக் குன்றிப் பிரமாணம் உண்டைசெய்துக் கொண்டு ஒருண்டையை முலைப்பாலிற் கொடுக்க மாந்தமெட்டும் குடற்படுவன் நீர்ப்பாடு கெர்ப்பப்பாடு சுரவாட்சி ரம் சூலையெரிவு வெப்பு தோஷந்தீரும்.

சிங்கிமாந்தகணத்தின்குணம் அதேவிஷமாந்தகணம்.

உந்தியிற் கனலேறி ஈரல்வெந்து புண்ணாய் உடலாதியந்தமும் தீப்போற்காயும் சுவாசம் மேல்நோக்கி இளைக்கும் குழந்தை திக்குமுக்காடி மயமாகும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரபேதிசெண்பகப்பூ மாசிக்காய் இலவங்கப்பூவகைக்குப்பலம்-கால், கல்வத்திலிட்டு வெட்டிவேர் மாசிப்பத்திரி கருந்துளசி விலாமிச்சு இந்த நால்வகை மூலிகைச்சாற்றால் இரண்டு சாமமரைத்து குன்றிபோ

துண்டசெய்து கிழமிலுவர்த்திக்கொண்டு மாசிப்பத்திரிக் கொழு
த்தில் ஒருண்டை கொடுக்கத்தீரும்.

இலவங்கப்பூ கொழுத்திலிட மாந்தசுரம், வாந்தி, மந்தந்தீரும்
முலைப்பாலிலிடக் குடற்படுவன் நீர்ப்பாடு மாந்தம் கரப்பன் நாவர
ட்சி வயிற்றெரிவு அன்னவிடாய் சுரம்மாந்தம் உப்பிசம் இருமல்
தீரும்.

சீர்க்கணத்தின்குணம்.

சாரணைக்காய், மூக்குரட்டைக்காய், பொடுதலைக்காய், திரிகடு
கு, துளசி சீரகம் ஓர்நிறையாய்த் தட்டிபோட்டுக் கொழுஞ்செய்து
கொடுக்கத்தீரும்.

சுழிகணத்தின் குணம்.

களிர்சுரம் சுவாசங்காணும் கண் பஞ்சடையும் உச்சி குழியும்
நெஞ்செரியும் உடல்நொந்து குழந்தை அலரும்.

வேறு.

சுவாசம் இருமல்காணும் முகம் மார்பு புடைத்துக்காணும் வ
யிறுசால் நெஞ்சு தொண்டை நாவுவெந்து புண்ணாகும் குழந்தைமூ
லையுண்ணாது அலறியழும் கால்கைகுளிரும் வயிறு பொருமும் சுர
ங்காயும் கண்சொருகும் நாவுவரளும்.

வேறு.

நெஞ்சிற்கபங்கட்டி இருமல் இளைப்பு மயக்கங்காணும் மார்பு
சுழியாய் வாங்கும் வாயில் நுரைதள்ளும் வாந்திபண்ணும் சுரங்கா
யும் சுழியும் முகம் மஞ்சள்போலிருக்கும் தலைநோகும்.

நிவர்த்தி.

செண்பகப்பூ விராகனிடை-௧௦. சாதிப்பத்திரி கோரோசனை
வகைக்கு விராகனிடை-அரை. பொடித்து ஒருபடிவிளக்கெண்ணெ
யிற் போட்டுச் சற்று கொதிக்கவைத்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்க
த்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

வெங்காயம் வசம்பு உசிலம்பட்டை ஓர்நிறையாய்த் தட்டித்த
ண்ணீரிற்போட்டுக் கொழுஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

இரண்டு கண்டங்கத்திரி இப்பூரல் இவைகளின்வேர் கடுக்காய் ஓர்நிறையாய்த் தட்டி காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சூரியபுடம் வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

குன்றிமணி இலுகிலுப்பை முசுமுசுக்கை துளசிகூவிளை இவைகளின் வேரைத்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும். ஈருள்ளியும் சிவக்க வறுத்த துருசும் ஓரிடையாய்த்தட்டிக் கியாழஞ்செய்து வடித்ததில் இலுப்பைப்புண்ணாக்கைப்பொடித்துப்போட்டு வடிகட்டிக் கொடுக்கக் கபம்போகும்.

தூதுவேளை துளசி நுணாசங்கு இரண்டுபொடுதலை செம்முள்ளி சீரகம் ஓர்நிறையாய்ப்பசுவின் நெய்யில்வேகவைத்துக் கொடுக்கத் தீரும். குப்பைமேனிச்சாறும் உப்புங்கலந்து வேப்பெண்ணெயில் மத்திற்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காய் காட்டுமல்லிகை கற்றாழை வெந்தயம் சீரகம் சாரணை ஈருள்ளி ஓர்நிறையாய்த் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

நுணா சங்கு இரண்டுபூண்டு பொடுதலை செம்முள்ளி இவைகளின்சாறும் நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து கொடுக்கத்தீரும். நந்தியாவட்டம் நாய்த்துளசி சிவதைகாட்டுமல்லிகை துளசி தூதுவேளை இவைகளின் வேரரைத்து வகைக்குப் புன்னைக்காயளவு கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை சின்னி மணித்தக்காளி கொட்டைக்கரந்தை குப்பைமேனி கோழிபவரை சமனாய்பிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-அரை. ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து மெழுகுபதமாய் வடித்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்கத்தீரும் கபம்பத்தியம்.

கற்கடகச்சிங்கி சிந்தில் சீரகம் வில்வவேரோடு அதிவிடையம் கடுகுரோகணி கண்டங்கத்திரி முசுமுசுக்கை முள்ளி தூதுவேளை திப்பிலி ஓர்நிறையாய்த் தட்டித் தண்ணியிற் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

சூலிக்கணத்தின் குணம்.

நெஞ்சு வாய் தொண்டை நாவு வெந்து புண்ணாகி இருமல் சுவாசம் வயிற்றுப் பொருமல் கண்டி குழந்தை மூலையுண்ணாதுமுகம் [illegible]

நிவர்த்தி.

துளசி, நிலத்துளசி, கஞ்சாங்கோரை, மாசிப்பத்திரி, வில்வம் உள்ளி, இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரைக்கால் விளக்கெண் ணெய்படி-கால். திரிகடுகு விராகனிடை-உ. வறுத்துப்பொடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்தேன் விராகனிடை-உ. விட்டுப்பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து இரண்டு விராகனெடையாய்க் கொடுக்கத்தீரும்.

மகாக்கணத்தின் குணம்.

முகம் புறங்கால் புறங்கை மிகுக்கும்வழிவெளுக்கு உடல் வெதும்பும் நாவு உதடு புண்ணாகும் குழந்தை மயங்கும்.

சிறுகீரைவேர் விஷ்ணுகாந்தி கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுபூளைவேர் ப்படக்கி சிந்தில் ஆடாதோடை இவைகளை யோர்சிறைப்பாய் நறுக் கிச் சட்டியிற்போட்டு இளவறுப்பாய் வறுத்துத் தண்ணீர் விட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

பிரளிக்கணத்தின்குணம்.

வயிறுபொருமி யேப்பமுண்டாகும் உடல்புண்போல் நோக்கு குழந்தை துடித்தேங்கி யழுதலறும் மாப்போல்மலங்கழியும் வேறு மலங்கட்டி வயிறு பொருமி யடிக்கடி முக்கும் குடலைப்புரட்டி வலிக்கும் மூலையுண்ணாது நாவுலரும் மேல்மூச்சி இளைப்புக்காணும் முத்துப்போல் மூக்கில் நீர்வடியும் முகத்தில் மஞ்சள் மணக்கும்.

நிவர்த்தி.

அவித்தூற்றின சிற்றாமணக் கெண்ணெய் படி யொன்றில்-ஊ. பேய்க்குமட்டிக்காயும்-உ. பவி வெங்காயமு மரிந்துபோட்டுக் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-அரைக்கால் கடுகுரோகணி பலம் அரைக்கால் இவைகளை பொடித்துச்சேர்த்துப் பதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு துட்டெடை கொடுத்துப் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சி கொள்ளத்தீரும்.

பிறக்கணத்தின் குணம்.

• வயிறுபொருமி பசுமையாயும் தோய்த்த தயிர்போலும் கழியும் தூக்கமிகும் பாலருந்தி வாந்திபண்ணும் சுரங்காயும் விழிசொருகும் குழந்தைகைகால் சில்லென்றிருக்கும் தலையைப் புரட்டும்.

வல்லாரைகோழியவரை கஞ்சாங்கோரை சானைப்பூடு வேளை ஒற்றைப்பேய்மிரட்டி இரட்டைப்பேய்மிரட்டி துடரி சிறுபுள்ளடி இலைகளை ஓரளவாயிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி-க. ஒன்றாய்க் கலந்து திற்காயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் வசம்பு கைக்கொரு கழஞ்சு பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துமூன்று நாள்கொள்ளத் தீரும்.

வாட்கணத்தின் குணம்.

சரீரமெல்லாம் சிவந்தும் நெஞ்சுதுடிக்கும் குழந்தபுகைக்கிறுமும் நாவுகறுக்கும் வயிறெரியும் வேறுநாக்கில் மஞ்சளாயும் வெண்மையாயும் முட்களும் அதினடுவில் மூன்றுருவடிப்புத்தோன்றும் இருமல்சளியும் மிகுந்ததுக்க மயக்கங்காணும் முகம் மஞ்சட்பூத்திருக்கும் உடல்வற்றும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க. கீழ்க்காய்நெல்லிச்சாறுபடி அரைக்கால் அதிமதுரம் கடுக்காய் தான்றி சுக்கு விஷ்ணுகரந்தைவேர் துளசி தூதுவேளை வகைக்குப்பலம்-கால். இளநீர் விட்டரைத்துச் சேர்த்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி இரவிற்சோறுண்டதின்பின் ஒருகரண்டி எண்ணெயுண்டு உறங்கக் காலையில் வயிறகழியும் அப்பால் மேற்படி எண்ணெய் காசெடையாய்ச் சாப்பிட்டுவரத் தீரும். முள்ளிவேர் செவ்வள்ளிக்கிழங்குதண்ணீர் மீட்டான் முசுமுசுக்கை தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி கம்பிப்பிசின் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திருகுகள்ளிவேர் மணித்தக்காளி பூடு வசம்பு வகைக்குவிராகனிடை-க. விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

சொறிப்புக்கணத்தின்குணம்.

நெஞ்சும் விலாவும் கொதிக்கும் நெற்றிவியர்க்கும் பஞ்சுபோல் கண்வெளுக்கும் இருமல் தலைவலிகாணும் குழந்தைகுரல் கம்மும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் எலுமிச்சம்பழம் இலந்தை வெங்காயம் வகைக்குச்சாறுபடி-கால். கருஞ்சீரகம் பலம்-கால் கற்றாழஞ்சோறு பலம்-க. ஒன்றாகக்கூட்டிக்காய்ச்சி கற்றாழஞ்சோறுசிவந்தபதத்தில் வடித்து அந்தி சந்தி கற்கரண்டிவீதம் கொள்ள கணம்-க௮. அந்தி

சுரம் அத்திவெட்டை மேகசுரம் பித்தவெட்டை தீரும். சிறியோரு க்கும் பெரியோருக்கு முபயோகப்படுத்தலாம்.

அந்தக்கணத்தின்குணம்.

மூளையிற் கனலேறி யுடல் வெதும்பும் நாவுலரும் விழிவெளுக் கும் முகம் மஞ்சள் நிறமாகமினுக்கும்.

நிவர்த்தி.

சிறுகீரை காணி பூலா அவுரி இவைகளின்வேர் தேற்றான் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-க. அரைத்து ஆவின் வெண்ணெயில்வே கவைத்து வடித்து மூன்றுநாட் கொடுத்து மேற்படி மருந்துகள் மு லைப்பாலில் அரைத்துத் தலையிற் பூசிவரத்தீரும்.

மாந்தாரகணத்தின்குணம்.

வயிறு ஊதி சுரம் மயக்கம் சுவாசங் காணும்.

நிவர்த்தி.

நாயுருவி கரிசலாங்கண்ணி வல்லாரை கவுதும்பை கண்டங்கத் திரி நொச்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-கால். விளக்கெண் ணெய் படி-க. வெள்ளுள்ளி திரிகடுகு திரிபலை வகைக்குப்பலம்-க. இலவங்கப்பூ வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ. பொடித்துப்போ ட்டுச் சிவந்த பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

எரிகணத்தின்குணம்.

உடலாதியந்தமும் எரியும் வாய்வழி சுவாசம்போகும் வாய்நீர் வடியும் குழந்தை யலறியழும் நித்திரைகொள்ளாது.

நிவர்த்தி.

தென்னங்குரும்பை தகரை வகைக்குச் சாறுபடி-கால். பழம் பாசிகுமரி மஞ்சணத்தி ஈருள்ளி இவைகளின் சாறு விளக்கெண் ணெய் வகைக்குப்படி-அரை. ஏலம் இலவங்கப்பட்டைகோஷ்டம் நற் சீரகம் சந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-அரை. பொடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு காசெடை கொள்ளத்தீரும் மற்றகணங்களுந்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஆமகணத்தின்குணம் இதுவே சீதகணம்.

சாமந்தோறு முடல் வெதும்பி நாளுக்குநாள் தேகம் வற்றும் தாகமிகும் பசிமந்திக்கும், வயிறுபொருமி இரைக்துகழியும், சுவாச மிகும், கால் குளிரும், குழந்தை கண்விழியாது அழுகும் இடுக்கிட் டெழுந்து சீறியழும் மூக்குயரும் புருவஞ் சுழிக்கும்.

இண்டம்வேர்த்தண்டுச்சாறுபடி-க. குமிழ்மாசிப்பத்திரி புரீசு விலத்துளசி உள்ளிமுடக்கொத்தான் தூதுளை நறு வல்லாரை கஞ்சாங்கோரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-கால். விளக்கெண்ணெய்படி-க. ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் சாதிக்காய் ஏலம் கிராம்பு கடுகுரோகணி கடுக்காய் வால்மிளகு ஓமம் வசம்பு சுக்கு வகைக்குப் பலம்-க. வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொரு காண்டிவீதம் அஞ்சுநாள் கொடுக்கத்தீரும். வேலிப்பருத்தி கோழிப்பவளைகிருஞ்சை பொடுதலைகள்ளி சிவதை இவைகள்வேர் நொச்சிப்பிசின் வசம்பு உள்ளி கடுகுரோகணி சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கொரு கழஞ்சு தட்டி ஆமணக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டுபாலும் ஒன்றாய்க் கலந்துபோட்டுக் காய்ச்சி வடித்து மூலைக்காம்பிற்றடவி குழந்தைக்கு மூலைகொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ரோமக்கணத்தின்குணம்.

தண்ணீருஞ் சேறுமாயும் பச்சைமஞ்சள்போலும் குழந்தை கழியும் கண்ணில் நீரும் பீளையும் வடியும் மயக்கமுண்டு கடுப்புங் காணும்.

எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயைச் சட்டியிலுருக்கி மணித்தக்காளி கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துப்போட்டெரித்து பதத்திலிறக்கி ஒருகாசளவு ஐந்துநாள் கொடுக்கத்தீரும். பெரிய பிள்ளைகட்கு துட்டெடை கொடுக்கவும்.

பேசாமக்கணத்தின்குணம்.

கைகால் குளிரும் கண்வளையமாகும் சுரங்காயும் குழந்தைவாந்திபண்ணும் இடுக்கிட்டேங்கும் வயிறு பொருமிக் கழியும் சோரும் மூலையுண்ணாது சீறி வெருவிப் பார்க்கும்.

தும்பை பொடுதலை கொஞ்சி இவைகளின்வேர் திப்பிலி சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு வேர்கிறைபார்ப் சாழி ஆவின்மோரி லரைத்துக்கலக்கிக் காய்ச்சிக்கொடுக்க வாயுபோம் கணந்தீரும்.

மூக்குகணத்தின்குணம்.

குழந்தை யடிக்கடி வாந்திபண்ணும் மூலையுண்ணாது கோ[illegible]ம் மலத்தில் சத்தம்விழும் நாக்குவெளுக்கும் சுரம் தலைவலி நடுக்கம

வர்த்திரவாட்சி தாகங்காணும் சந்துப் பொருத்துகள் உளையும் மூக்கிச் சீதமுமலமுமாய்க்கழியும் ஆசனவாய் கடுத்துத் தீப்போலெரியும் அடித்தள்ளும் மேனிகறுத்து வற்றும்.

நிவர்த்தி.

குமரிச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப் படி-கால். எலுமிச்சம் பழச்சாறுபடி அரைக்கால் விளக்கெண்ணெய் படி-க. வில்வம் விலாமிச்சு விஷ்ணுகாந்தி மூத்தக்காசு வேரிலைத்தாமரை முருங்கைவித்து துளசிவித்து சோங்கிலவம்பிசின் ஆவாரை பிசின் கோஷ்டம்அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் தாளிசபத்திரி வகைக்கொருபலம் வறுத்திடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒரு துட்டெடை வீதம் மூன்றுநாள்காலையிற்கொடுத்து மாலையில் இண்டந்தண்டைக் கண்டங் கண்டமாய் நறுக்கி ஊதிக் காற்படி தண்ணீர்வாங்கி அதிற் சீரகத்தைப் பொரித்துப் போட்டு வற்றவைத்து மூன்றுநாள்கொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஏழுதடவை கழுவின கற்றாழஞ்சோறு வெந்தயம் எலுமிச்சம் பழச்சாறு ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

மூலகணத்தின்குணம்.

வாதபித்த மதிகரித்து குழந்தை சீத இரத்தமாய்க் கழியும் ஆசனங்கடுத்துளையும் காய்ச்சல் வயிற்றிரைச்சல் விடாத் தலைவலி காணும் முகங்கருகுஞ் சிவக்கும் அடித்தள்ளும்.

நிவர்த்தி.

சீரகம் அதிவிடையம் கடுக்காய் சுக்குபரங்கிப்பட்டை கசகசா சந்தனத்தூள் சாதிப்பத்திரி நெல்லிவற்றல் சிற்றாமுட்டி செம்பருத்தி வில்வம் விலாமிச்சு இவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம்-க. கற்கண்டு பலம்-உ. பொடித்து ஐந்துபல ஆவினெய்யிற் போட்டு லேகியஞ்செய்து பாக்களவு ஏழுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

பழம்பாசி சமூலம்வெள்ளாட்டுப்பாலிற் போட்டுக்காய்ச்சியவந்தபின் வடித்து அதிலொரு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து கொடுக்கத் தீரும்.

அதிமதுரம் சீரகம் ஏலம் பெருமாத்துப்பட்டை இவைகளையோர்நிறையாய் கருவேலம்பட்டை கியாழத்திலரைத்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும். இம்மூன்றும் இச்சாபத்தியம்.

கணக்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

கல்லார் கிராம்பு லவங்கபத்திரி செவியம் திப்பிலி அதிவிடையம் தான்றி கருஞ்சீரகம் அக்ராகாரம் கடுகுரோகணி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கற்கடகச்சிங்கி குரோசானி கஸ்தூரி பூரகம் சீரகம் கோரோசனை குங்குமப்பூ இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு இஞ்சி கையாந்தகரை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கொரு சாமமும் நாரத்தங்கனிச் சாற்றால் மூன்றுசாமமு மறைத்து பயறளவா யுண்டைசெய்து முலைப்பாலிற் கொடுக்க எட்சி சீர்ப்புள் பறவைதோஷம் களிர்சுரம் கழிச்சல் இருமல் சுவாசமெட்டும் கணமாந்தமும் நீங்கும்.

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம்யேலம் இலவங்கம் சந்தனம் கடுகுரோகணி இலுப்பைப்பூ நன்னாரி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் திப்பிலி அதிமதுரம் முத்தக்காசுகொடிமுந்திரிப்பழம்பேரீச்சம்பழம் வோர்நிறையாய் கரிப்பான்சாற்றாலரைத்துக் கடலைப்பிரமாணமுண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரி லாவது கொடுக்க அஷ்டகணங்கள் மாந்தசுரம் தாகந்தீரும்.

சந்தனம் நன்னாரி புளியவிரைத்தோடு சாஸ்திரபேதி முத்தக்காசு கோரைக்கிழங்கு வோரிலைத் தாமரை சிறுகீரை நாயுருவி வல்லாரை சாதிக்காய்சாதிபத்திரி சண்பகப்பூ கல்நார் திப்பிலிஇருவாட்சி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் யேலம் இலவங்கபட்டை உருத்திராட்சம் கோரோசனை பொன்னாங்காணி குப்பைமேனி கலைச்கொம்புஇவைகளில் மூலிகைகளுடைய வேர்த்தோல்களும் கடைச்சரக்குகளும் வோர் நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு வல்லாரைச் சாற்றாலும் பொன்னாங் காணிச்சாற்றாலும் மைபோலாட்டி தேற்றாவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க அஷ்டகணங்களுந் தீரும்.

விளக்கெண்ணெய் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப் படி-க. ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கிளுவைப்பட்டை கருவேலம்பட்டை வெங்காயம் இண்டங்கொழுந்து வகைக்கொருபிடி சீரகம் பலம்-க. கார்ச்சுக்கட்டி பலம்-கால். தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருகாண்டிவிதங்கொடுக்க அஷ்டகணம் மாந்தம் தோஷந் தீரும்.

வல்லாரை பலம்-கOO. எட்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து சுக்கு யேலம் கலைக்கொம்பு சாதிக்காய் தாளீசப்பத்திரி கோஷ்டம் சாதிப்பத்திரி. விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர்

நற்சீரகம் தான்றிக்கோலம் பொரிதாரம் சண்பகப்பூ குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் இன்பூறல்வேர் கச்சோலம் மல்லி கடுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-க. ஆவின்பாலிலாட்டி யெரழத்திற் கசைத்து ஆவினெய்ப்படி-க. கூடவிட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் காண்டி நிறைகொடுத்துவர மாந்தம் போர்மாந்தம் மேகம் காசம் விஷரோகம் ஈளை இருமல் சுவாசகாசம் இளைப்பு மூலகணம் உட்சுரம் அஷ்டகணந் தீரும்.

வீழுதரங் கழுவின கற்றாழஞ்சோறு ஒரு தேங்காய்ப்பிரமாணம் வெந்தய மொரு நுட்டைடை ஈருள்ளி பலம்-க. இவைகளை ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி ஒரு காண்டி வீதங்கொடுக்க கஅ. வகைக்கணம் வெட்டைசுரந் தீரும்.

இண்டு தூதுவேளை சங்கங்குப்பி வேலிப்பருத்தி பூவரசு குப்பைமேனி ஆடாதோடை சாரணை பூலா நரிப்பயற்றங்கொடி பிரமிதைவேளை கற்றாழை இவைகளின்வேர்களை இடித்துப் பிழிந்தசாறு படி-க. விளக்கெண்ணெய்-படிஉ. கருஞ்சீரகம் வோமம் பூண்டுகோரோசனை செண்பகப்பூ வசம்பு சாதிக்காய் தான்றிக்காய் வகைக்குப்பலம்-அரை அரைத்துக் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி ஒருகாண்டிவீதங்கொடுக்க மாந்தம் தோஷகுணம் தெற்கத்துக் கணழுந்தீரும்.

இப்பூரல் சிறுகீரை முசுமுசுக்கை கோவை எலிச்செவி குரும்பைகாணி இண்டுகுப்பைமேனி அவுரிபொடுதலை ஆடாதோடைவல்லாரை துளசி குதிரைவாலி தூதுவளை கோழிபவரை கொன்றை தகரை கரிப்பான் முருங்கையிலை மேற்படி பட்டை விஷ்ணுகரந்தை ஓரிலைத்தாமரை பர்ப்பாடகம் நிம்பு ஆனெநெரிஞ்சி நரிப்பயறு ஈருள்ளி நறுவிலியிலை இவைகளின் சாறு வகைப்குப்படி மாகானிவிளக்கெண்ணெய் படி-க. சுக்குசெவியம் பேறரத்தை சித்திரமூலம் சிறுதேக்கு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் யேலம் சண்பகப்பூ சீரகம் கிராம்பு கோஷ்டம் உள்ளி கோரோசனை காசுக்கட்டி கம்ம்பிப்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு-க. இவைகளை யரைத்துப் போட்டு மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சிப் பத்தியமாய்க் கொடுக்க அட்சரங்கள் சுரம் கணம்-கஅ. ம் நீங்கும்.

மாதுளம் சமூலமரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சீந்திற்சர்க்கரை யொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெய் நாலெலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்

திரி பேலம் வகைக்கு விராகனிடை-க. பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதங் கொடுக்கச்சகலகணம் தோஷம் வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

பொன்னாங்காணிதுளசிதகரை கீழ்க்காய் நெல்லிவெண்ணொச்சி நாயுருவி அம்மான்பச்சரிசி கருநொச்சி இவைகளினிலை வேரிலைத் தாமரை புளியாரை வல்லாரை சிறுபுள்ளடி நரிப்பயிற்றங்கொடி இண்டைத்தண்டு முசுமுசுக்கை அகத்திற்பழுப்பு சீந்திற்கொடி ஆடாதோடை ஆடுதின்னாப்பாளை விஷ்ணுகரந்தை முட்காவேளை இவைகளின்கொழுந்தும் ஆவரை விடத்தலை நிலக்குமிழ் சிறுகிரை வில்வம் உத்தாமணி மிளகு தக்காளி தைவேளை சங்குகண்டங்கத்திரி நாய்வேளை குட்டிவிளா சங்கங்குப்பி இவைகளின்வேரும் வகைக்கொருபிடிவேர்களை நறுக்கிக் கியாழஞ்செய்துகொண்டு கொழுந்துவகைகளைச் சாறுவாங்கி ஒருபடிவிளக்கெண்ணெயிற் கலந்து அதில் ஆமையோடு வோமம் சடல்நுரை சீரகம் திப்பிலி கடுகுரோகணி கிராம்பு கருஞ்சீரகம் பர்ப்பாடகம் பூவந்திப்பழம் வசம்பு பெருங்காயம் செங்கத்தாரிப்பட்டை வகைக்கிக்கழஞ்சி-க. இவைகள் மைபோலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி அந்தி சந்தி துட்டெடை பத்துநாட் கொருவிதப்புளி இறைச்சி கரப்பான் பதார்த்தந்தள்ளி கொடுக்கச் சகல கணங்களுந் தீரும்..

சீர்முள்ளி, ஈருள்ளி. திரிபலை. சங்கம்வேர், ஓர்ஜிறைபா யொருபடி மோரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இருப்புப்பாத்திரத்தில் ஊற்றிவைத்துக்கொண்டு ஒருசங்கு இரண்டு சங்கு தினங்கொடுக்கத் தீராதகணமுந்தீரும்.

செப்புநெரிஞ்சில், சிறுபுள்ளடி, சிறு அம்மான்பச்சரிசி, தகரைவேர், நரிப்பயற்றங்கொடி அகத்திப்பட்டை, வெங்காயம் வகைக்குக்கழற்சிக்காய் பிரமாணமரைத்து அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்கச் சகலகணங்களுந்தீரும்.

கணத்தினுல் இரத்தம்விழுதலுக்கு.

நிலக்குமிழ். எருக்கு, விஷ்ணுகரந்தை, ஆவரை, கொன்றை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை கணப்பூண்டு, அம்மான்பச்சரிசி, வகைக்குப்பலம் க. மெழுகுபோலரைத்து ஒருபடி விளக் கெண்ணெயிற்

கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்ததில் ஏலம், அதிமதுரம், சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க. வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு வேளைக்கு ஒரு காசெடை முலைப்பாலிற் கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கணைச்சூடுதணிய.

சிற்றாமணக் கெண்ணெய் படி க வல்லாரைச்சாறு படி-அரை வெந்தயம் பலம் உ பசுவின்பால் விட்டரைத்துக்கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துச் சர்க்கரைக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

கணச்சூடுதணிய.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி (க) வல்லாரைச் சாறு படி-அரை வெந்தயம் பலம் (உ) பசுவின்பால் விட்டரைத்துக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துச் சக்கரைக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

கணம், இருமல் வாய்நாற்றத்திற்கு.

மணத்தக்காளி ஒருபிடி வெந்தயம் பலம் (க) ஈருள்ளிமூன்று ஏலம் ஒருதுட்டெடை பொன்னிறமாய் வறுத்து இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க்காய்ச்சி மூன்று நேரங்கொடுக்கத்தீரும்

மாந்தகணம், பொருமல், இருமல், கபத்திற்கு.

தூதுளை, நாயுருவி, கரிப்பான், வல்லாரை, தும்பை, நொச்சி கண்டங்கத்திரி வகைக்குச்சாறுபடி-கால் சிற்றாமணக் கெண்ணெய் படி (க) இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு, திரிபலை, வெள்ளைப்பூண்டு, வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை (ந) வீதம் அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டி கொடுக்கத்தீரும்.

பொருமல் மாந்தகணத்திற்கு.

துளசி, செம்முள்ளி, தும்பை, கஞ்சாங்கோரை தைவேளை இவைகளினிலை நற்சீரகம் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிச் சாறு பிழிந்து கொடுக்கத்தீரும். சாரணைவேர்ப்பட்டை, தேசாபுரம், ஓர்நிறையாய்க்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கணமாந்தம், வயிற்றுளைவு.

பொருமலுக்குப் பாலசஞ்சீவி மாத்திரை.

வெள்ளைத்துத்தம், வெண்காரம், கோரோசனை, கோழுஞ்சி, கடுகுரோகணி, வகைக்குக் கழஞ்சு (ந) அகத்தியிலைச்சாறு விட்டு ஏழுசாமமரைத்து சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்து வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருருண்டை கொடுக்கத்தீரும்.

தெற்கத்துக்கணமாந்தம், பேர்மாந்தத்திற்கு.

வசம்பு. ஓமம், வெள்ளுள்ளி, காயம் வகைக்குப் பலம்-கால், தூள்செய்து அரை-படி வேப்பெண்ணெயிற் போட்டு ஒருநாழிகைக்கொதிக்கவைத்து ஆறுநாள் ரவிபுடம்வைத்து குழந்தைகளின் திடனங்கண்டு கொடுக்கத்தீரும்.

வேப்பெண்ணெய்படி (அரை) வேலிப்பருத்தி, குப்பைமேனி. வெள்ளெருக்கம் பழுப்பு இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (கால்) வெள்ளருகு, சொர்சி, முருங்கை இவைகளின்பட்டை வகைக்கொரு பிடி ஒருத்தலைப்பூண்டு பலம் (க) வசம்பு அரத்தை வகைக்குவிராகனிடை (க) இவைகளைத் தட்டி ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கரண்டிவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

விக்கணத்துக்கு.

உள்ளி, வசம்பு, ஓமம், அதிமதுரம், கோஷ்டம், கிராம்பு, சுக்கு, மிளகு ஏலம், கூத்தன் குதம்பைவேர் வகைக்கு விராகனிடை (க) பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சூரியபுடம்வைத்து சிறுகரண்டிவீதங் கொள்ளத் தீரும்.

கணக்கடுப்புக்கு.

ஆமணக்கெண்ணெயும், நிம்பச்சாறுஞ் சமன்கலந்ததில் வெந்தயத்தை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தக்கடுப்பு அடிப்புறப்பட்டதற்கு.

கச்சந்திராய்வேர், பொன்னாங்காணிவேர், சாரணைத்திவேர் வகைக்குவிராகனிடை (க) பூடுத்தயிலம் விட்டரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்பாலிலொருபலம் வெந்தயம்போட்டுவேகவைத்திறக்கி வெல்லமும் நெய்யும் விட்டுக் களிகிண்டி அந்தி சந்திகொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தசீதக்கடுப்பு பலவிதக்கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

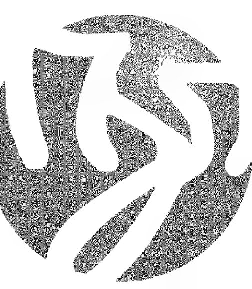
விருசம்பட்டை, ஏருள்ளி, பருத்திப்பிஞ்சு, இவைகளையோரதி வாய்ச்சாறுபிழிந்து அதில் அதிமதுரம், குப்பைக்கீரைவேர், வெள்ளைக் கருடன்கிழங்கு, மாதுளம் பிஞ்சு. இவைகளைச் சமனாயரைத்து வெள்ளாட்டுப் பாலிற் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தம், சீதக்கடுப்பு, நீர்சுருக்கு.

இளந்தென்னம் பூவைபிடித்துப் பிழிந்தசாறு தயிர் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால், எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருபலம் ஒன்றாய்க்கலந்து புளித்தள்ளி மூன்றுநாள் அந்திசந்தி கொள்ளத்தீரும்.

கிராணிக்கடுப்புக்கு.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் வெந்தயத்தை வேகவைத்துண்ணத்தீரும் கோரோசனை, சண்பகப்பூ, கோஷ்டம், வேட்டிவேர்



ஏலம், அதிமதுரம், சாத்திரபேதி, மாசிப்பச்சை, தான்றிக்காய் வகைக்கு விராகனெடை (௨) வெட்டிவேர்க்கியாழத்திலும் மூலைப் பாலிலுமரைத்து உண்டைசெய்து மேற்படி பாலிற்கொடுக்க மே ற்படி வாதபித்தசுரம், ஊஷ்ணம் கடுப்புமாந்தம், சன்னிக்கழிச்சல், பிரளி, குடல்பிரட்டல், நீங்கும். இதன்பேர் அமிர்தாதியுண்டை.

ஆமக்கடுப்புக்கு.

பரித்திவிரைப்பருப்பு, சாதிக்காய், நன்னாரிவேர், வட்டத்தி ருப்பி, சீரகம், கிராம்பு ஓர்நிறையாயரைத்துச் சிறுபுள்ளடி சாற் றில் கலக்கிக் கொதிக்கவைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

இரத்தக்கடுப்புக்கு.

விளாம்பிசினும், உள்ளியும் அரைத்துத் தயிரிற்கொடுக்க நீங் கும் சாதிக்காய், சாதிபத்திரி, லவங்கப்பட்டை, கிராம்பு, மல்லி கோஷ்டம், கோரோசனை, சண்பகப்பூ, கார்கோலரிசி, அதிமதுரம், சீரகம் லவங்கப்பத்திரி, செங்கழுநீர்க்கிழங்கு, ஏலம்வகைக்குப்பலம் கால் விளக்கெண்ணெபலம் கஉ ஆவிநெய்பலம் கூ நல்லெண்ணெய் பலம் ரு முருங்கையிலைச் சாறுபலம் கசு மேற்படி மருந்துகளையரை த்து ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஒருசங்குவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்க உதிரக்கணம், இரத்தக் கடுப்பு தீரும்.

சீழ்மூலத்திற்கு.

செந்நாயுருவியிலை ஒருபிடி, நல்லெண்ணெபடி கால், கற்றாழஞ் சோறு, சர்க்கரை இவையெல்லா மொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்க நிற்கும்.

இரத்தமூலவரட்கண ஊதுமாந்தத்திற்கு.

சாதிக்காய், மாசிக்காய், கிராம்பு, கோரோசனை, சீரகம்பூதிக் காய், திப்பிலி இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பால் விட்டரைத்து மிளகு பிரமாணமுண்டைசெய் துலர்த்தி மேற்படி பாலிற் கொடுக் க நீங்கும்.

அடித்தள்ளினதற்கு.

சரிசலாங்கண்ணியும், பழம்புளியு மோரிடையா யரைத்து புன் னைக்காய்பிரமாணம் எட்டுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சுத்திசெய்த கெஞ்சா துட்டெடை (க) மிளகு (௨க) பூண்டு (௨க) அரைத்துக் குன்றிபோலுருட்டிப் பரித்தியிலைச் சாற்றிலா வது, மாதுளம்பிஞ்சிச்சாற்றிலாவதிடத் தீரும்.

ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டு, வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை மூணு விழி, பொடுதலை, சிறுபுள்ளடி வகைக்கொருபிடிதட்டிக் கால் படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுபோர்துகாண்டி விதங் கொடுக்கத்தீரும்.

இஞ்சிலை மேற்றோல்சீவித் துவாரமிட்டதிலொரு விராகனி டைப் பெருங்காயத்தைப் பொதித்துமூடி நூலாற்கட்டித் தயிரில் வேகவைத்து எடுத்தரைத்துவேறேதயிரிற் கொடுக்கத்தீரும் இவை களெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

மூக்கல் வயிற்றுக்கடுப்பின்குணம்.

முக்கலுடன் அபானங்கடுத்து சீதரத்தமும்விழும், தாதுவற் றும், தாகங்காணும், அன்னஞ்செல்லாது.

பரித்திப்பிஞ்சு, சாதிக்காய், கிராம்பு, அதிவிடையம், அரை த்த அசமதாகம், இலங்கைப்பழம் ஓர்நிறையாயரைத்துக் கட்டித் தயிரிற் கலந்துண்ணத்தீரும்.

ஒருபடி விளக்கெண்ணெயில் வெந்தயம், நிலக்குமிழ் வேர்ப் பட்டை வகைக்குப்பலம் (௧0) அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்கா ய்ச்சி கொடுக்க உறுப்புமூலக்கடுப்பு நீங்கும்.

புழுங்கலரிசி, வெல்லம், கவதும்பை வகைக்கொரு நாரத்தங் காய் பிரமாணமரைத்து நல்லெண்ணெயில்வேகவைத்து மூன்றுநாள் சாப்பிட கடுப்பு, கிராணி, முக்கல்நீங்கும்.

ஒருசிரங்கை யெருமைத்தயிரில் ஒருகாசெடை வருஷஞ்சென் ற அவரையிலைச்சாறுவது அல்லது மிளகு தக்காளியிலைச் சாறு வது பிழிந்து கொடுக்க நீங்கும்.

பசுவின்பாலிற் பரித்துப்பிஞ்சும் சீரகமுரைத்துக் கொடுக்கநீங் கும் ஒதியம்பட்டையைப் பசும்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்க நீங்கும்.

ஆல், அத்தி, ஆவாரை, விடத்தலை, கருவேல், நாவல் இவை களின்பட்டையும், கொழுந்தும் தென்னமொக்கும் ஓர் நிறையா ய்க்கியாழம் வைத்துச் சீரகம், அதிவிடையம், மாசிக்காய், கிராம்பு சாதிக்காய் இவைகளை இளவறுப்புச்செய்து விளாம்பிசினில் கூட்டி ப் பொடித்துக் கியாழத்திற் போட்டுக் கொடுக்க நீங்கும் இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

மூலரத்தகணம், விஷகணம், மாந்தத்திற்கெண்ணெ.

விளக்கெண்ணெபடி (க) கற்றாழை, எலுமிச்சம்பழம், ஈருள்ளி இதுகளின்சார் வகைக்குப்படி நெல், ஆவின்னெய்ப்படி அரை. ஒன்று ய்க்கலந்ததில் கோஷ்டம், அதிமதுரம், சண்பகப்பூ, ஏலம், சன்ன லவங்கம் வகைக்குப்பலம் கால் வெந்தயம் பலம் (க) பொடித்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகாண்டி நிறைபக்கொடுக்க நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தகணத்தின்குணம்.

குழந்தை அடிக்கடி இருமும், கழியும், இரத்தக்கடுப்புகாணும், இப்புக்துவட்டியு முலையும், சுரங்கரயும், தாகிக்கும், நாடியசூம் உடல்வீங்கும், அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

வில்வவேர் கருவேலங்கொழுந்து கொம்பு நிம்பவிரை, நற்சீரகம், ஆவாரம்பூ ஏலரிசி சாதிபத்திரி, சாதிக்காய் ஓரளவாய்க்கூட்டியரைத்துச் சிறுகொட்டைப்பாக்களவு முலைப்பாலிற்கொடுக்க இரத்தகணம் மூலகணம் அதிசாரம் நீங்கும்.

செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சீரகம், ஏலம், சண்பகப்பூ, அதிமதுரம், கோஷ்டம், துத்திவேர் வேர், நன்னாரிவேர், ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்து நெய்யிற்குழைத்து உண்ணத் தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி லவங்கம் லவங்கப்பட்டை மல்லிகோஷ்டம் கோரோசனை செண்பகப்பூ கார்கோலரிசி அதிமதுரம் லவங்கப்பத்திரி சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஏலம்வகைக்குபலம் கால். இதுகளைப் பொடித்து ஆமணக்கெண்ணெய் பலம் கஉ. பசுவின்னெண்ணெய் பலம் கூ. நல்லெண்ணெய் பலம் ரு. முருங்கையிலைச்சாறு பலம் ககூ. இவைகளை ஒன்றுப்கலந்து மெழுபதமாய்வடித்து ஒரு பலவீதம் மூன்றுநாள் கொள்ளநீங்கும்.

விளக்கெண்ணெபடி கால். கழுவினகற்றாழஞ்சோறு ஒருவிளாங்காய்பிரமாணம் பேய்க்குமட்டிக்காய் உ. ஈருள்ளிபலம் உ. இவைகளைத் தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து வாரத்திற் கிரண்டு வீசை ஒருதுட்டெடை கொடுக்கநீங்கும். இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

சுழிகணம், வாட்கணம், உடுகணம், மாந்தகணம், இரத்தகண முதலானதற்கெண்ணெ.

செப்புநெருஞ்சில், வகசை, பழம்பாசி, ஓரிலைத்தாமரை, நன்னாரி, சங்கு, கொச்சி, சாரணை, ஆடாதோடை, சிறுவழுதலை, இம்

பூரான் பர்ப்பாடகம் கற்றாழை நாயுருவி அங்கங்குப்பி வேலிப்பருத்தி சீரகம் செங்கழுநீர் மூக்குரட்டி ஆடுதீண்டாப்பாளை கண்டங்கத்திரி மிளகு தக்காளி இவைகளின் வேர்வகைக்குப்பலம்-கால். மிளகு தக்காளி வல்லாரை கரிப்பான் துளசி செம்முள்ளி வில்வப்பத்திரி அகத்திமு சுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கு விஷ்ணுகரந்தை தகரைக்குவேல் வெதுப்படக்கி பேய்மருட்டி இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி வசம்பு சீரகம் மாசிக்கா அதிமதுரம் சத்தை வகைக்கு விராகனிடை ௩, திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திர மூலம் தேசாவரம் ஓமம் கருஞ்சீரகம் கடுக்காய் கிராம்பு சாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை (௧) பூண்டு விராகனிடை (௫) ஈருள்ளிபலம் (௨) இவையெல்லா மரைத்து ஒருபடி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற் போட்டு மேற்படி சாறுவகைகளையுங் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொண்டு மாதமொன்றுக்கு மூன்றுவிசைக்கொடுத்து உப்பு புளி தள்ளிக் கடும்பத்தியமாயிருக்க நீங்கும்.

சகலகணம்பிரளிக்குச் சஞ்சீவியெண்ணெ.

விளக்கெண்ணெய்படி-௧ அவுரி, வேலிப்பருத்தி, முடக்கொத்தான் தும்பை கவிழ்தும்பை சடைச்சி பெருந்தும்பை கிரந்திநாயகம் செம்முள்ளி இவைகளின்சார் வகைக்குப்படி கால். புளியம் பிரண்டைக்கிழங்கு கொல்லன்கோவைக் கிழங்கு பலபிள்ளைக் கிழங்கு பூண்டு ஈருள்ளி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சீரகம் வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாண மரைத்துப்போட்டொன்றாய்க்கலந்து காச்சிவடித்து ஒரு சங்குகொடுக்க சகல பிரளிக்கணம் நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

சுழிகணத்திற்கு லேகியம்.

கற்கடகச்சிங்கி சிந்திடிற்கொடி நற்சீரகம் வில்வவேர் அதிவிடையம் கடுகுரோகணி கண்டங்கத்திரிவேர் முசுமுசுக்கை செம்முள்ளிவேர் ஆடுதீண்டாப்பாளைவேர் திப்பிலி வகைக்குப் பலம் கால். இடித்துப்போட்டு லேகியஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

கரப்பான் வகுப்பு.

வாதபித்தசிலேத்ம கரப்பான் செங்கரப்பான் கருங்கரப்பான் மண்டைக்கரப்பான் அரகரப்பான் பொரிகரப்பான் கிரந்திசூலைக்கரப்பான் வாலைக்கரப்பான் ஊதுகரப்பான் செவ்வாப்பு வெள்ளை

கரப்பான் கட்டிபோடுகின்றகரப்பான் உதிர்கரப்பான் கட்டைதவு வெடிகரப்பான் சிங்கமூக எரிகரப்பான் ஆக கரப்பான்-கஅ.

விஷவாதகரப்பான்குணம்.

உடம்பு வெதும்பும் உளையும் பரபரெனவூரும் கைகால் அவை யிறு வீங்கி வரண்டு வெடித்துப்புண்ணாகும்.

நிவர்த்தி.

உத்தமதாளி தழுதாழை ஓரிலைத்தாமரை வெள்ளறுகு நத் தைச்சூரி காயுருவி நாக்கடுகு நன்னாரி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சி றியாநங்கை குப்பை வெள்ளறுக்கு மாவிலங்கு இவைகளின்வேர் வ கைக்கு ஐந்துபலமாயிடித்து பத்துபடிதண்ணீரிற்போட்டு வற்ற வை த்து இருத்தி அதின் தேங்காய்ப்பால் சிற்றாமணக் கெண்ணெய் வ கைக்குப்படி க-விட்டு கோரோசனை. பஞ்சலவணம் திரிகடுகு திரி பலை முத்தக்காசு பேரீச்சங்கொடி, முந்திரிப்பழம் கற்கண்டு வகை க்கு விராகனிடை-ஐ. பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வ டித்து வேளைக்கொரு கரண்டியீதம் கடும்பத்தியமாய்க் கொள்ள நீ ங்கும்.

மிளகு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ. சருள்ளி பலம் அரை நெல்லிமுள்ளி பூவரசம் பூசாம்பல் வகைக்கொருபிடி இவைகளையெ ல்லாம் ஆடுதீண்டாப்பாளைச் சாற்றிலாட்டி கால்-படி நல்லெண்ணெ யிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துப் புண்ணிற்படநீங்கும்.

வாதகரப்பன்குணம்.

உடல்கனத்து வெளுத்தும் மிரண்டைபோற் கடித்துக்கட்டும் கண் சிவக்கும்.

நிவர்த்தி.

பூதகரப்பன்பட்டை, பூவரசம்பட்டை, துணைவேர்ப்பட்டை, இலுப்புக்கட்டி இவைகளை யோர்நிறையாய்ச் சுட்டுச் சாம்பலாக்கி நல்லெண்ணெயிற்குழைத்துத் தடப்புமேற்றடவ மாறும், கொன்றை க்கொழுந்தை யரைத்துத்தடவ மாறும்.

புங்கு, ஆடாதோடை, நாய்வேளை, சங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்கொருபிடி வசம்பு உள்ளி கருஞ்சீரகம் வெளிப்பிசின் கடுக் காய் பொடுதலைக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-இ சருள்ளி பலம்-கஂ இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெ யிற் போட்டு சங்கங்குப்பிச்சாறு படி-க கூடவிட்டுச் சூரியபுடம்

வைத்து ஒருகாசளவாய்க்கொடுக்க கரப்பன் கர்ப்பத்திலொட்டிய கருங்கிரந்தி செங்கிரந்தி நீங்கும்.

விளக்கெண்ணெய் பூவரசம் பூவுங் காயும். இடித்துப் பிழிந்த சாறு மணித்தக்காளிச்சாறு வகைக்குப்படி-கால். குமரிச்சாறுபடி அரைக்கால் இவைகளையுங் கலந்ததில் கருவாப்பட்டை, ஏலம் சிவதை, பூதகரப்பன்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்துப் போட்டுக் கடுருபதமாய்க்காச்சி யொருதுட்டெடை மூன்றுவேளை கொடுத்து மேலெங்கும் கடுகைப்பூசிவர நீங்கும் கரப்பன் பண்டந் தள்ளி இச்சாபத்தியம்.

பித்தகரப்பன் குணம்.

உடல்பிற்றினவு காய்ச்சல் தலைவலி வாந்திகாணும் நீர்சிவந்திறங்கும், மலஞ்சிக்கும்.

நிவர்த்தி.

கொடிவேலி குருஞ்சா குளப்பாலை சிவனார்வேம்பு இவைகளின் வேர் பெருமரத்துப்பட்டை வெள்ளறுகு மிளகு கருவேப்பிரக்குச்செங்கத்தாரிபட்டை இவைகளை ஓர் நிறையாயிடித்துத் தண்ணீரில் போட்டுக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மேற்படி மருந்துகளை இடித்து வடிகட்டிச் சூரணஞ்செய்துதிரி கடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொடுக்கத்தீரும்.

கருநொச்சியிலை ஏரழிஞ்சிப்பட்டை விஷ்ணுகரந்தை சிறுசின்னியிலை சாணாக்கி சிற்றாமணக்கின்வேர் ஈருள்ளி சுட்டவசம்பு கடுகுரோகணி இவைகளை ஓர்நிறையாய்த் தட்டிக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

செங்கத்தாரிப்பட்டை சின்னியிலை சிறுகுறிஞ்சா வேர், மிளகு இவைகளை ஓர் நிறையாய் விளக்கெண்ணெயிற் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

வாதபித்த சிலேற்பன கரப்பன்-கஅ-க்கும் எண்ணெய்.

குமரி கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை செந்தொட்டி செம்முள்ளி கருநொச்சி இரண்டுகுடித்தக்காளி நில்வாகை சங்கங்குப்பி சங்கு நில்வம் ஈருள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-கால் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-க. செங்கத்தாரிப்பட்டை வாதமடக்கிவேர் கடு

சீர் வகைக்குப்பலம்-உ. கருஞ்சீரகம் விராகனெடை-உ. இவைக ளையுரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகரண்டிவீத ங்கொடுக்க நீங்கும்.

சிறுகுறிஞ்சா, மிளகாய்னை, காட்டுமல்லி, கொடிப்பாலை, நிலத் ளா இவைகளின்வேர் வசம்பு, ஆகாசகருடன் கிழங்கு சமன் கூட்டி தட்டி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சியருந்தி சகல கரப்பான்கள் நீங்கும். கரிசாலை சச்சந்திராவேர், கருடடி கொடி, பொறிகாரம், பூதகரப்பன்பட்டை, வசம்பு, உள்ளி, ஓர்நி றையாய்த்தட்டி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சியருந்த சகல கரப்பான் நீங்கும்.

பூவரசு, செங்கத்தாரி, பூதகரப்பன்பட்டை, கண்டங்கத்திரி, நில்வாகை வகைக்குப்பலம்-10. நறுக்கி யொழுமிட்டிருந்ததில் ஆ ட்டுப்பால் படி-1. விட்டுமிளகு, சதகுப்பை, வசம்பு, வலம்புரிக்கா ய், வெள்ளுள்ளி, பறங்கிப் பட்டை, கார்கோலரி, கருஞ்சீரகம் வ கைக்குக்கழஞ்சு-2. முலைப்பாலி லரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமா ய்க்காய்ச்சி வடித்து பிள்ளைகட்கு உள்ளுக்குக்கொடுத்துமேலுக்கும் பூசிப் பத்தியமாயிருக்கச் சகலகரப்பான் நீங்கும்.

வெள்ளைக்காக்கணம், பூதகரப்பன்பட்டை, வட்டக்கிலுகிலுப் பை, காட்டுப்பாகடல், சங்கு, வெள்ளறுகு இவைகளின்வேர் கருஞ் சீரகம், ஈருள்ளி, சதகுப்பை, தேவதாரம், வசம்பு, சீனப்பட்டை வகைக்குப்பலம் கால். நேர்வாலவிரை-20. இவைகளை நன்றாயரை த்து ஒருபடி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற் போட்டதிற் 1-படி சங்கன் குப்பிச்சாறுவிட்டு பாகமாகக்காய்ச்சி ஒருகாசெடை யுள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசிவரச் சகல கரப்பனும் நீங்கும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-முக்கால். சிறுசின்னி, முதியார் கூந்தல், சவுரிக்கொடி, சிறுசெருப்படை, நொச்சி, கிரந்தி நாயகம், சங்கு, முக்கரைக்காரனை, வெள்ளறுகு இவைகளின்சாறு வகைக் குப்படி-கால்-வீதங்கலந்ததில் இருசீரகம், கடுகுரோகணி, பூதகரப் பன்பட்டை, கண்டங்கத்திரி, கஞ்சாங்கோரை, வேம்பாடம் பட் டை, அரத்தை, சுக்கு, பறங்கிப்பட்டை, குமிழ்வேர், வாளம் வகை க்குப்பலம் அரை-வீதம் இவைரைத்துப்போட்டு மெழுகு பதமாய்க்கா ய்ச்சி சிறுகரண்டிவீதங்கொடுக்க நீங்கும்.

புங்கம்பூ, புளியமடற்கிழங்கு, நற்சீரகம், வசம்பு, உள்ளி, பா லை, நன்னாரி இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஆவின்பாலிலரைத்து விளக் கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக்கொடுக்க நீங்கும் இவை கள் இச்சாபத்தியம்.

செங்கரப்பன் குணம்.

தேகமெலியும், சிவக்கும், வெடித்துநீரோடும், தலைவலிகாணு ம், நீர்க்கட்டும், மரணக்குறிகள் காணும்.

பனிசெய்படிகாரம், ஆதண்டை, முதியார்கூந்தல், முருங்கை, நெருஞ்சில், முடக்கொத்தான், ஆவாரம்பட்டை, சருள்ளி வகைக் கொப்பலம்-கால், தட்டிப்போட்டுக் காச்சி செந்தபதத்தில் வடித்து, ஒருமண்டலம் விதம் கொள்ள நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

கருங்கரப்பன் குணம்.

உடல்வெதும்பும் பகரப்பு தோன்றி நிறம்பேதப்படும், தேகம்பர பரந்து முறுக்கிக் குழந்தைதுள்ளி அழும், முலையுண்ணுது முகக்கால் வாதம்.

மிளகு, தருசு, கடுக்காய், கோஷ்டம், திப்பிலி, கருஞ்சீரகம், ஓமம், அஞ்சாங்கோரை, நத்தைச்சூரி, சிறு அவரை, பெரிய அவரை, சிவனார் வேம்பு, வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வேரை ஓர் நிறையாய்க்கட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கரப்பன் கஷாயம் நீங்கும்.

குலைக்கரப்பன்குணம்.

தேகமெல்லாம் வெடித்து முழங்கால் முழங்கையிற் குலைகட்டும் முளைவாரும்.

புங்கு சங்கு ஆதண்டை இவைகளின் வேர் அரைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரிந்த சருள்ளி உழுந்து கடுகு ரோகணிபலம்-கால் முடக்கொத்தான் பல மரைகால் இவைகளைத் தட்டியொரு படிவிளக்கெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்துண்ண முடக்குகுலைபுண்கரப்பன் சொரிசிரங்குதீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஊதுகரப்பன்குணம்.

குளிர்காய்ச்சல் கழலைக்கட்டி காணும் காடேறும் பூதம்போலாடல்வீங்கும் புண்ணூறும் மூக்கரிக்கும்.

அகத்தி கற்பூரவல்லி அவுரிவெள்ளறுகு சங்கு ஆடாதோடை மணித்தக்காளி ஆவரை சறுகங்குப்பி நிலக்கடம்பு சிரந்திசர்

பன் கோச்சி முருக்கு சருள்ளிவகைக்குசாறு படிபாகம். விளக்கெண்ணெய்படி-க. மஞ்சள் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் இவகைத கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிபலைவகைக்கு விராகனிடை க. அரைத்துக் கரைத்துப்பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருகாண்டி விதம் மூன்றுநாட் கொள்ள வாதகரப்பன்முதல்-கஅ கரப்பனுந் தீரும்.

பாலகரப்பன் குணம்.

தேகமெலியும் சுரங் காசங் கடுக்கும் கண்டப்படுத்தும் புண்ணுக்கிக் கடிவிஷம்போல் சீபாய்ந்து நாறும்.

வேறு தேகமெல்லாம் பரபரத்துச் சொரிபோலாகிச்சுண்டியுடன் போற்கிரணும் புண்ணிய விஷசலம் உதிரம்போல் வடியும் குளைவற்றித்தீரும்.

பூவரசம்பட்டைசாறு விளக்கெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க. ஒன்றாய்கலந்து காச்சி மெழுகுபதத்திற் கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் கார்கோலரிசி ஏலம் லவங்கம் சடாமாஞ்சில் கரிபாலை துத்திவேர்வகைக்குபலம் உ-நிழலிலுலர்த்திப்பொடித்துப் போட்டுக்கிண்டி மெய்பதமாக்கி இறக்கிவடித்து ஒரு காண்டிவீதம் கொடுத்துக் கடுகைமேலிற்பூசத் தீரும் கரப்பன்பதார்த்தத்தள்ளிய பத்தியங்கொள்ளவும்.

அரிகரப்பன் குணம்.

யோனிலிங்கமுதலான ஸ்தானங்களிற் புற்றுண்டாகிப் புண்பட்டு ஆறாற்றசைய அரித்து உருவையழிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆவரை கொட்டைகரந்தை செருப்படை கரிசாலை பொன்னாங்காணி பேய்பிரட்டி சிறுகீரை வட்டத்திருப்பி தொட்டி இவைகளின் வேர் சீவி கோடகசாலை பிளகரணை வேலிப்பருத்தி பெருமருந்து இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வசம்பு பசிபிலை வகைக்குப்பலம் அரை. இவைகளையிடித்துக் காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து ஒருகாண்டி வீதம் ஏழுநாள் கொள்க அரிகரப்பன் சொறிகரப்பன் செங்கரப்பன் முதலான கஅ-வகைக் கரப்பனுந் தீரும்.

எருக்கு மருக்காரை வட்டக்கிலுகிலுப்பை வேலிப்பருத்தி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை கடுக்காய்ப் பூண்டு வகைக்குப் பலம்

நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுநாள் புண்ணின்பேரிற் றடவத்தீரும். இச்சாபத்தியம்.

வரட்சிக்கரப்பன் குணம்.

உச்சிமுதலுள்ளங்கால்வரையில் சிறுசிறங்கு மிகுந்தும் வெடித்துத்தினவுஞ்சொரியுங்காணும் நித்திரைவராது.

நிவர்த்தி.

அருகுவேளை ஓரிலைத்தாமரை வெள்ளெருக்கு கொடிவேலி வேலி இவைகளின்வேர் கருஞ்சீரகம் கெந்தகம் கார்கோலரிசி ஓமம் சீரகம் கற்பகவிதைகள் காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வேகவைத்துஉள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் தடவத்தீரும்.

புக்கங்கொட்டை மாமஞ்சள் வேம்பாடம்பட்டை அவுரிவேர் அறுகு கெந்தகம்தாளகம் வகைக்கு-கால்-பலமாகப் பொடித்து-கால்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற் றடவி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்க தீரும்.

சிறுசின்னிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-1 ஒன்றுப்படக்கலந்ததில் மிளகு செங்கத்தாரிபட்டை சிறு கருஞ்சான்வேர் பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-5. அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

அவித்தூற்றின சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-1. கர்ப்பூரவல்லி சிறுசெருப்படை நாவிரட்டி வெங்காயம் வகைக்குச்சாறுபடி-1. இவைகளை ஒன்றுப்கலந்து காய்ச்சி வடித்தொரு சங்களவு குழந்தைகளுக்குக் கொடுத்து மேலினும் பூசிவரத்தீரும்.

சொரிசிரங்குக்கு.

பூவரசம்பட்டையில் சீராகாரத் தண்ணீர் விட்டிடித்துச் சாறுபிழிந்து அரைக்காபடி வீதம் 3-நாள் உப்பு புளிநீக்கிச் சாப்பிட்டு கெந்தகம் சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை வகைக்குக் காற்பலவீதமரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு வேகவைத்துக் காலையில் உடம்பிற்றடவி மாலையில் அரைப்புத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யத் தீரும்.

ஏலம் பிள்ளை கார்கோலரிசி கெந்தகம் சூடன் பிராயப்பட்டை வகைக்கு ஒரு விராகனிடை வீதம் பொடித்து அரைக்கால்படி நல்

லெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற்றடவி மாலையில் அரைப்பிட்டுக்குளிக்கத் தீரும்.

பேய்ச்சொரிக்கு.

இந்துப்பைப் பொடித்து நெய்யிற்போட்டு ரவியில்வைத்து உடம்பிற்பூசி வைத்திருந்து மறுநாள் முழுகத்தீரும்.

சீந்திற்கொடி வேப்பம் பட்டை பேய்புடல் வகைக்கும் பலம் (0) இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி வடித்து அதில் ஆவினெய்படி (க) கூடவிட்டு திரிபலை செஞ்சந்தனம் மரமஞ்சள் விலாமிச்சம்வேர் தக்கோல கோஷ்டம் தேவதாரம் மஞ்சள் வகைக்கு விராகனெடை (உ) அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை உமிக்காந்தலில்வைத்து நாலாநாள் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருவேளைக்கிரண்டு காசெடை நெய்வீதங்கொள்ள தீரும். இச்சாபத்தியம்.

சிரங்குக்கு.

காட்டுச்சீரகம் கார்கோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் கடுக்காய் நீர்வெட்டிமுத்து சமநிடையாய்ப்பொடித்து அதற்குச் சமன் மிளகுத்தூள் கூட்டி ஊமத்தங்காய்க்குளடைத்து ஒன்றரை எருமுட்டையிற் புடம்போட்டெடுத்து ஒரு படி தேங்காயெண்ணெயில் அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள் சூரியபுடம்வைத்துச் சிரங்கின்மேற்றடவத் தினவு நமச்சல் தீரும்.

நீர்வெட்டிமுத்தும் சந்தனமும் ஓர் நிறையா யரைத்துச் சிரங்கிற்றடவ உதிர்ந்துவிடும்.

வேர்தோன்றிக் கிழங்கும் கெந்தகமும் வகைக்குக் காற்பலவிதமறைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துக் காலையிற்சிரங்கிற் பூசிவைத்திருந்து மாலையில்இருப்பையரைப்பும் வேப்பிலைபும் சமமாயரைத்து உடம்பிற்றேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்யத்தீரும்.

காத்தொட்டியிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்குக் கால்படி வீதங்கலந்து அதிற்சுத்திசெய்த கெவுரி விராகனிடை க. பொடித்துப்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உடம்பிற்றேய்த்து மாலையிற் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

சகலகரப்பன் சிரங்குக்குமேபூசும் எண்ணெய்.

விட்டிலை இலைக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளி மாவிலிங்கு சங்குதாழை கொம்மட்டி குப்பைமேனி அவுரி பொடுதலை கிலுக்கிம்

பூ ஆமணக்கு இரண்டு எருமையின் ஆட்டாங்கொடி நொச்சி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-கால். வீதங்கலந்ததிற் சீரகம் கடுகு கோரைக்கிழங்கு குந்திருக்கும் குக்கிலதிரிகடுகு தேவதாரம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் ([illegible]) விகிதமரைத்துப் போட்டு காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசத்தீரும்.

சிரங்கு புண்ணுக்குக் களிம்பு.

அருகு கெந்தகம் குங்கிலியம் இவைகளை யோர்நிறையாய்வினை கெண்ணெயி லரைத்துப்போட தீரும்.

வாதகாப்பன் வீக்கத்திற்கு.

மூக்கரைச்சாரணைவேர் இந்துப்பு சடுக்காய் மாவு சுக்கு ஓர் நிறையாய்த்தட்டிப் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு குடிக்கத் தீரும்.

தூதுவேளை சங்கு சுரைக்கொடி சிறுநெரிஞ்சி நீர்முள்ளி சருள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் வெண்காரத்தைப் பொடித்துப் போட்டுக் கொடுக்கத் தீரும்.

சருள்ளியை யிடித்துச் சாறுபிழிந்து அதில் சவாச்சாரம் இந்துப்பு சீரகம் வெங்காரம் இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும் மலசலங்கழன்று வீக்கம்வற்றும் செடி மூவகையும்பொடித்துக் கோசலத்திற் கலக்கி வடிகட்டிக்கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தம்செவ்வாப்பு கரப்பானுக்கு.

சாதிலிங்கம் பூரம் யேலம் பூங்காவி வகைக்குப் பலம் - கால் கோதும்பைக்கஞ்சி வார்த்து இரண்டுசாமம் மைப்போலாட்டி பயறு போலுண்டைசெய்து கொண்டு இரண்டு வயதுப் பிள்ளைக்குச் சோற்றிலும் அதற்குட்பட்ட குழந்தைகட்கு மாசிப்பத்திரிக் கியாழத்திலுங் கொடுக்கத் தீரும்

கொடிக்கள்ளியை வாட்டிச் சாறுபிழிந்து வயதுக்கும் பலத்துக்குத்தக்கபடி கொடுக்கத்தீரும் ஒருபடி தேங்காய்ப்பாலில் அருகு அரிதாரம் கெந்திவகைக்கு இருகழஞ்சு அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி நெய்வடித்துக் காலையிலுடம்பிற்பூசி மாலையில் அரைப்பிட்டுக் குளிக்கத். தீரும்.

காற்கவேன் மண்டைக்கடுவனுக்கு.

மேற்படிவியாதி காலிலுந் தலையிலுங் யிருந்தால் ஆமணக்கிலையை இரவிற்கட்டிக் காலையிலவிழ்த்துச் சலத்தாற் கழுவியபின்

அப்புண்ணில் தேங்காயெண்ணெயைத் தடவி யதன்மேற் சவ்விலை யைக் கருக்கிப் பொடித்துத் தூவிடத் தீரும். இலுப்பைப் பட்டை பாவட்டை சதுரக்கள்ளிப் பட்டை வெங்காயம் வசம்பு நறுக்கியிள க்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி உட்கொள்ள தீரும்.

சிரங்குசொறிகரப்பான் ஆறாப்புண்ணுக்கு.

அரிதாரம் பலம்-கால் சேங்கொட்டை ௨௦ இவைகளை நறுக்கி ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி சேங்கொட்டை வெ டிக்கும் பதத்திலிறக்கி வடித்து உடம்பிற் றேய்த்துமாலையிலரைப்பி ட்டுக் குளிக்கத்தீரும். கல்லுப்பு மரமஞ்சள் மிளகு கருஞ்சீரகம் வ கைக்கும்பலம்-கால். விதம் பொடித்து இரண்டு படி தேங்காய்ப் பாலிற் போட்டுக்காய்ச்சிநெய்வடித்து உடம்பிற்பூசி மாலையிலரைப் பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்யத்தீரும்.

கரப்பானுக்கெண்ணெய்.

செங்கத்தாரி கருநொச்சி முடக்கொத்தான் கழற்சி புங்கு சங் குசங்கம் குப்பி சிரத்தைநாயகம் சிறுசெருப்படை சிறுசின்னி முதி யார்கூந்தல் உத்தாமணி கொடிவேலி மென்னாரு வேம்பாடம் ப ட்டை சிவனார்வேம்பு சிவதை கண்டங்கத்திரி பூநகரப்பன்பட்டை சீரகம் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் வேர்நிறைபாய் விளக்கெண் ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் கொடுக்கபு டைக்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் கிரந்திகரப்பன் அரிகரப்பன் சே ங்கரப்பனுக் தீரும்.

கபாலகரப்பனுக்குத் தயிலம்.

முத்தக்காசு தூதுவேளை காணி சீராசெங்கழுநீர் வேரிலைக் தாமரை சிவனார்வேம்பு நிலவேம்பு குப்பைமேனி சங்குமலைதாங்கி கொன்றை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧. சுக்கு மிளகு திப் பிலி கடுக்காய் இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் வசம்பு பூண்டு சென்னகாப் பழம் கடுகுரோகணி வெளுர்சிப்பிசின் அதிமதுரம் வகைக்குக் கழ ஞ்சு-௧. இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டுத் த லையிற் பதமிட்டு முழுகிவரத்தீரும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குசாறுபடி-௧. குமரிச்சாறுபடி-௪. தூதுவேளை வேர்பலம்-௪. இடித்து-௨ படி தண்ணீரிற்போட்டுக்கா ய்ச்சி வடித்தபாழும் படி. நல்லெண்ணெய்படி-௪. இவைகளை க் கலந்ததிற் கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை கருஞ்சீரகம் வேம்பாடம்

பட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு ஒன்று கிருமைத்துப் போட்டுப் பத மாய்க் காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு முழுவிவரத் தீரும்.

காப்பனுக்குமேற்றடவும் எண்ணெய்.

வெற்றிலை மிளகு தக்காளி வகைக்குச்சாறு படி-க. எருக்கிலைப்பழுப்பு வேளை வகைக்குச்சாறுபடி அறை நெல்லெண்ணெய் படி-க. இவைகளைக்கலசத்தில் சுக்குமிளகு வசம்புதிப்பிலி வகைக்குப்பலம்-க. அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிக் காப்பான் பேரிற்றடவி வர சகல காப்பனுந்தீரும்.

முருங்கைப் புஷ்பம் எருக்கம் புஷ்பம் முத்தெருக்கஞ் செவிசார்த்திமைக் கிழங்கு இரண்டுகழஞ்சு அரைத்து அறைபடி ஆவினெய்யிற்போட்டுச் சிவந்த பதத்திற்காய்ச்சி வடித்துக்கண்டத்திற்குக் கீழ்ப்பூசி மூரலையிலைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்ய நீங்கும்.

கொள்ளிக்காப்பனுக் கெண்ணெய்.

வெள்ளறுகு சிவனர் வேம்பு சங்கங்குப்பி பொடுதலைவிழுதிகொழிவைரை கரிப்பான்கருநொச்சி கழற்சி மஞ்சணத்தி சிறுசெந்தட்டிசாரடை தூதுவேளை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க. விளக்கெண்ணெய்படி-க. ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் பலம்-அறை ஈருள்ளிபலம்-க. அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிப் பத்தியமாய்கரண்டிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

சு ர வ கு ப் பு.

சுரக்காய்ச்சலின்குணம்-விருத்தம்.

பாருமுந்தி பகருமாதிமுதல்
சாறுமீரல் சதுர்வகைப்புண்ணுமி
ஊருமேசுர மோங்கித்திகைத்துமே
சேருமயக்கம் நிலையாயுரைத்ததே.

வேறு விருத்தம்.

உரைத்தோமேபாலருக்கு சுரவகுப்பு
உடல்சுரமும் ஆமசுரம் உறுதிமெத்த
நிறைத்ததொரு ரத்தசுரம் அன்பனுதி
னோன மாங்கிஷ சுரமுமாகும்
திரைத்துமே அத்திசுரம் வாதபித்தஞ்
சிலேற்பனத்து சுரமென்று செப்பலாகும்
மறைத்ததொரு மாந்தசுர மட்சாந்தான்
மகாதோஷ மாந்தசுர மென்னலாமே.

ஆமேதா னிரத்தகண சுரமுமாகும்
அரைந்தகணக் காய்ச்சல்குளிர் சுரமுமாகும்
தாமேதான் மாறல்சுரங் காய்ச்சலாகும்
சார்வான பழஞ்சுரமும் சீதசுரமாகும்
காமேதான் அதிசார சுரமுமாகும்
கழறினூர் வாந்திசுரம் விக்கல்தாகம்
நாமேதான் சுரவகுப்புச் சொன்னோ மப்பா
நவின்றிட்டார் கும்பமுனி நவின்றிட்டாரே,

நிவர்த்தி.

உந்திமுதல் நால்வகை புண்ணாகிச் சுரங்காயும் இவைகளுக்கு மருந்து கழுண்டாகும்.

பூசனி தண்ணீர்மீட்டான் இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவினெய்பால் வகைக்குப்படி க. கடுகுரோகணி சண்பகப்பூ வெட்டிவேர் பச்சை அதிமதுரம் லவங்கம் சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி திப்பிலி சந்தனம் யேலம் விளாமிச்சு வேர்மாம்பருப்பு கோஷ்டம்விளாம் பிசின் வில்வப்பிசின்பொன்முசுட்டை வகைக்கொருகாசெடை விகிதமரைத்துகலந்து பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கக் கணக்காய்ச்சல் உட்சுரம் தடுமல் இருமல்தீரும் உடல்பூரிக்கும்.

புள்ளடி செப்புநெருஞ்சிவல்லாரை வாய்விளங்கம் கோழியவரை இவைகளின் சாறுவகைக்கு படி-கால். ஆமணக்கெண்ணெய் படி-கடுகுரோசாணி கடுகுரோகணி வெளுச்சிப்பிசின் மாவின்புல்லுரிசடாமாஞ்சில் வகைக்கிரண்டு பணவெட்டை பொடித்துக்கலந்து காய்ச்சியொருதுட்டெடைக் கொடுக்க நீங்கும்.

மாசிக்காய் திப்பிலி யேலம் கோரோசனை கோஷ்டம் மாஞ்சில் இருசீரகம் அக்காரகாரம் வகைக்குப்பலம்-கால். மூலைப்பாலாலிருசாமமரைத்து கடலைப்பிரமாணை முருட்டி மேற்படி பாலில் ஒரு மாத்திரைவீதங் கொடுக்கநீங்கும்.

சங்கு செருப்படை துளசி வாப்பூலாகழற்சி கரிப்புயது இவைகளின்சாறு ஆவினெய்வகைக்குப்படி-க, அப்பை கொவ்வை வெள்ஞ்சில் தூதுவேளை இவைகளின்வேர் சிராய்ப்பு திப்பிலி சாதிக்காய் இம்பூரல் வசம்பு உள்ளி சுக்குகடுக்காய் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் தட்டிப்போட்டுக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

நாய்த்துளசி பழம்பாசி கணப்பூடு பேய்மிரட்டி மல்லாரைக் நக்கரை வகைக்கொருபடி யியாழுஞ் செய்து வடித்ததில் கருஞ்சீ-

கம் நற்சீரகம் கோரோசனை வகைக்குக் கால்விராகனிடை பொடித்துப்போட்டு சங்கன்வுகொடுக்கக் கண்வெதுப்பு தீரும்.

உடம்புநோய்காய்ச்சலின்குணம்.

உடம்பு நொந்துகாயும் குழந்தை உதட்டைக்கடிக்கும் கைமூஷ்டியை யுறக்கப் பிடிக்கும் நட்டகண்ணைவிழிக்கும் பதட்டமுடன் கொங்கையைக்கடித் திழுக்கும்.

நிவர்த்தி.

சிறுதேவிப் பூண்டைபிடித்துப் பிட்டாயவிழ்த்துச்சாறு பிழிந்ததிற் கடுகுரோகணியை யரைத்துக் கலக்கி வெள்ளாட்டுப் பாலிற் கடுகைப்பிரமாணங்கலந்து கொடுக்கத் தீரும்.

உட்காச்சலின்குணம்.

உட்சுரம் காயும் வயிறு அபான மெரியும் மயக்கங்காணும் மலசலந்தியும்.

நிவர்த்தி.

இளநீரில்வித்தூற்றின சிற்றுமணக் கெண்ணெய்படி க ஆவின் பாற்படி இரண்டு குமரிச்சாறுபடி அரை ஒன்றுப்பக்கலந்துமெழுகுபதமாய்க்காச்சி வடித்ததிற் சிரகம் மாசக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் இருப்பு வேலம் பலம் க இவைகளைவறுத்துகலந்துசூரியபுடம்வைத்துநடிகைசூரணங்கொடுக்கக் காச்சல் உட்காச்சல்மாந்தம் உடம்பு வற்றல் காவுரட்சி நெக்கல் இருமல் தீரும்.

கற்றுழஞ்சாறுஇளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி (க) சிற்றுமணக்கெண்ணெய் படி (உ) கலந்து காய்ச்சிக் கணப்பூண்டு மான்கொம்பு சந்தனம் ஆமையோடு வகைக்குப் பலம் (க) இளநீரால்வைத்தசெண்பகப்பூ சாதிக்காய் நற்சீரகம் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ கருஞ்சீரகம் வகைக்கு பலம் (கால்) சாதிபத்திரி பலம் அரைக்கால் கொத்துமல்லி பலம் (அரை) இவைகளைபசுவின்பாலிலரைத்து ஒன்றுய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி அந்திசந்தியொருதுட்டெடைபேழுநாள் கொடுக்க மாந்தகணம் தோஷம்வரட்கணம் உடம்பு மெலிவு அட்சரத்தின் காய்ச்சல் உட்சுரம் நீங்கும்.

ஆமசுரத்தின்குணம்.

சர்மத்தோறு மட்டாய் சுரங்காயும் குழந்தை சீறியழும்பாலுண்ணாது உடல்கருக்கும் இளைக்கும் கபிக்கும் தண்ணீர்த்தாகம்தலைவலிக்காணும் கைகால் குளிர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

உத்தாமணி பாவட்டை சங்கு சாரணட்டை முருங்கை நறு
பொடுதலை இவைகளின் வேர்க்கு ஒருபிடி நறுக்கிச் சட்டியிற்போட்டு
ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு ஓமம் திப்பிலி வசம்பு ஆமையோடுசீர
கம் ஓர் நிறைபா யரைத்துத் துணியில் முடிந்து கூட்டிப்போட்டு வற்
றக்காய்ச்சி யதில் மேற்படி மருந்துகளை யரைத்துக்கழற்சிக்காய்ப்பி
ரமாணம் மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும்,

விளாங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெயில் உத்தாமணிக்
கொழுந்து வசம்பு உள்ளி விளாவேரோடுவோமம் ஆமையோடுவகைக்
குக்கழஞ்சு வறுத்துப்பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கரண்டியிற
கொடுக்கத் தீரும்.

உத்தாமணி சங்கு தூதுவேளை கொடுப்பை இவைகளின்வேர்
வகைக்கொருபிடி நறுக்கி ஒருபடி நீரிற்போட்டு பொடுதலைவோமம்
திப்பிலி மிளகு வசம்பு பூண்டு ஆமையோடு வகைக்குவிராகனெடை
(க) சீலையில்முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சி யதில்மேற்படிமருந்தை
யரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

பாவட்டை கொன்றை சிற்றுமுட்டி வேலிப்பருத்தி இவைகளி
ன்வேர் மிளகு வகைக்குப்பலம் அரை தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்
செய்து சரியளவு கொடுக்கத்தீரும் இவையெல்லாம் இச்சாபத்தியம்

இரத்தசுரத்தின்குணம்.

வயிற்றுவலி தாகம் கழிச்சல் தலைசுற்றல்காணும் சுரம்விட்
டு விட்டுகாயும் கண்தாழும்நாவுலரும் கைகால்சோர்ந்து தண்ணீர்
போலிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

நாவிக்கிழங்கு திப்பிலிவெண்காரம் விராகனெடை (கரு) சா
திலிங்கம் விராகனெடை (க0) நிம்பப்பழத்தின்சாற்றால் இருசாம
மரைத்துக் கடலைபிரமாணம் யுண்டைசெய்து சுக்கு கியாழத்திற் கொள்ள
வெதுப்புத்தீரும் சீக்கம் கிராம்புக் கியாழத்திலிட நீங்கும் ஆலவி
ழுதின் கியாழத்திற்கொள்ளப் பழஞ்சுரம் நீங்கும்.

அன்பஹுதி சுரத்தின்குணம்.

வேர்க்கும்வெதுப்பும் கண்சிவப்பும்பலகாலும் வெந்நீர் வேண்
டும் பார்க்கப் பயமாயிருக்குமெனப்பதறி அலறிக் குழந்தையழும்
வயிறுசிக்கிவிடும் தெருவிற் புறப்பட்டோடும்,

கோரோசனை அதிமதுரம் கோஷ்டம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் ஏலம் சண்பகம்பூ மாசிப்பச்சை சாத்திரபேதி இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலிலாவது வெட்டிவேர் தண்டுச் சாற்றிலாவது மைப்போலரைத்து குன்றிபோ லுண்டைசெய்து மேற்படி பாலிலரைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

கற்றாழஞ்சோறு கடுக்காய் களிப்பாக்கு கருவேல் பிரமி சுக்கு ஒருபடி. தண்ணீர்விட்டு நாலிலொன்றாய்க் காய்ச்சி அதை கரண்டி வீதம் விளக்கெண்ணெயிற் கலந்துகொடுக்கச் சீதம் குன்மம் இருமல் சுரம் சீதபேதி முதலான சுரங்கள் நீங்கும்.

மூர்க்கிஷ சுரத்தின் குணம்.

அதிகமாய்க்காங்காயும் உடல்நடுங்கும் மூச்சு மெத்தவோடும் உதிரம்வற்றி யுடல்வெளுத்துருகி கருகும் மூர்ச்சைகாணும் உரோமங்கள் சிலிர்க்கும்.

பச்சைக்கர்ப்பூரம் கெந்தி இந்துப்பு லவங்கம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வகைக்கொருகழஞ்சு தேசிப்பழச்சாற்றில் ஒருசாமமரைத்து உளுந்தளவு உண்டைசெய்து இஞ்சி சர்க்கரை கடிகைப்பிரமாணம் சுக்கி இட்ட எச்சுரமும் மூன்றே முக்கால் நாழிகையிலே விடும்.

அஸ்திசுரத்தின் குணம்.

அனம்போல் வெதுப்பும் மூலையுண்ணது புத்திகலங்கும்உள்ளேயும் வெள்ளோக்காளமிகும் சத்திக்கும் நீர்வசிக்கும்சாமத்திற் றாங்காயும்உடல் வற்றி வுளும் இருமல் சோகை கடுப்புக்காணும்.

சாத்திரபேதி கோஷ்டம் மதுரம் சந்தனம் ஏலம் சீரகம்கொன்றைப்புசின் ருத்திராட்சம் கலங்கொம்பு நெல்லி சண்பகம்கொத்தமல்லி விலாமிச்சை வகைக்கொரு காசளவரைத்து ஒருபடி ஆவின்னெய்யிற்போட்டுப் பருத்திக்காய் காணி வக்கைக்குச்சாறுபடி கால்விட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி அதிற் கால் பலச்சர்க்கரைசேர்த்து ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட அஸ்திசுரம் வரட்சணம் நீங்கும்.

வாதபித்தசிலேற்பன சுரத்துக்கு.

கோரோசனை விராகனிடை உ. கடுகுரோகணி நேர்வாளம் வகைக்கு விராகனிடை-க. முலைப்பாலில் மைபோலரைத்துப் பயறு போலுண்டைசெய்து வாதசுரத்திற்கு இஞ்சிச் சாற்றில் பித்தசுரத்திற்கு முலைப்பாலில் சிலேற்பன சுரத்திற்கு ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை இடித்துப் பிட்டவித்துப் பிழிந்த சாற்றில் விடத்தீரும். மூவகைச் சன்னியும் நீங்கும்.

மாந்தசுரத்திற்கு.

சீந்திற்றண்டு களிப்பாக்கு பாலிற் சுத்திசெய்த சிவதைவேர் கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி ஓர்நிறையாய்த்தட்டி ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

விரைநீக்கிய கடுக்காய்-கக. அந்த இடை கஸ்தூரிமஞ்சள் கெருடக்கிழங்கு இவைகளை பொடித்து ஒருபடி ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து உச்சியிலுந் தடவத்தீரும்.

சீரகம் கிராம்பு திப்பிலி நெல்லி வேம்பு புளி விஷ்ணுகாந்தை பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி ஓரிலைத்தாமரை ஓர் நிறையாய்க் கூட்டிக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

உள்ளி அவிரி குட்டிவிளா இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிவக்கவறுத்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

புளி நுணா நெல்லி வேம்பு ஓதி தகரை பொடுதலை அம்மன் பச்சரிசி இவைகளின் ஈர்க்கு வில்வம் சிறுபுள்ளடி கோழிபவளம் நிலவிளா பழம்பாசி இவைகளினிலை நரிபயற்றங்கொடி விஷ்ணுகாந்தை நன்னாரி கிழங்கு செருப்படை மணித்தக்காளி வல்லாரை சீந்தில் பேய்ப்புடல் வில்வவேரோடு வகைக்கொருபடி அரிந்து பொன்னிறமாய் வறுத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு கால் படியாய்வற்ற வைத்து அதிற்கோஷ்டம் விளாம்பிசின் வில்வப்பிசின் இலவம்பிசின் மாசிக்காய் சாதிக்காய் வெந்தயம் வகைக்கு விராகனிடை-க. வெதுப்பிப் பொடித்துப் போட்டு மூன்றுநாளிரண்டு வேளையுங்கொடுக்க நாட்பட்ட மாந்தசுரம் வாதபித்த சிலேற்பன சுரம் நீங்கும்.

பச்சைகர்ப்பூரம் இலவங்கம் வால்மிளகு சிறுநாகப்பூ கடுகுரோகணி ஏலம் சடாமாஞ்சில் சுக்கு சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை

கால் நேர்வாளம் விராகனெடை உ-ண்டேகால் பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றால் ஒன்பதுநாள் ஆட்டி மிளகுப் பிரமாணமுண்டை செய்து இஞ்சி தேன் முலைப்பால் இவைகளிற் கொடுக்க மாந்த சுரமுதலான சகலசுரமும் நீங்கும்.

அட்சரமாந்தசுரத்திற்கு.

பூவரசிலை காய் பூ சமனாபளைத்து பலம்-க. அடைபோற்றட்டி ஒரு படி சிற்றாமணக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிச் சிவந்தபதத்தி லடையை யெடுத்துப்போட்டு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வகைக்கு விராகனிடை அரை பொடிசெய்து ஆழாக்கு எண்ணெயிற் கலந்து ஒருதுட்டிடை கொடுக்க நீங்கும்.

மாந்தகணசுரம் வயிற்றுப்பொருமல் வாந்திக்கு.

இரசசெந்தூரம் திரிபலாதி குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் திரிகடுகு கோரோசனை வகைக்குப் பலம்-கால். இராம்பு விராகனிடை-க. கருநொச்சி சாற்றால் சிறு பயறுபோ லுண்டைசெய்து துளசி சாற்றிலிடத் தீரும்.

மாந்தசுரத் தோஷத்திற்கு.

ஆமணக் கெண்ணெய்படி-க. நுணாச்சாறு படி-அரை. ஈருள்ளிச்சாறு படி-கால். வெந்தயம் பலம் அரை அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

கணசுரம் தோஷம் வயிற்றுக்கழிச்சல்

பித்தம் இருமல் வாந்திக்கு.

திரிகடுகு வெண்காரம் சாதிலிங்கம் வகைக்குப் பலம்-க. எலுமிச்சம் பழச்சாற்றா லொருசாம மரைத்துச் சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்து துளசி செம்முள்ளி ஆடாதோடை தூதுவேளை விஷ்ணுகாந்தி கண்டங்கத்திரி வெதுப்படக்கி பேய்ப்புடல் சங்குநொச்சி இவைகளி லிலைகளைப்பிடித்து பிட்டவித்து சாறுபிழிந்ததில் மேற்படி உண்டையுங் கோரோசனையு முரைத்து திரிகடுகு வெதுப்பிப் பொடித்த தூளுங்கலந்து கொடுக்க நீங்கும் இவைகள் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தகண மூலத்திற்கு.

சாதிக்காயும் புளியம்வித்தின் மேற்றோலும் மேற்படி உண்டையும் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து வில்வப்பழச் சதைக்குள் வைத்து மூன்றுநாள் கொள்ள நீங்கும்.

கணைக்காய்ச்சலுக்கு.

தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை செம்முள்ளி விஷ்ணுகாந்தி சங்கு இரண்டு கடைசி துளசி இவைகளின்இலைகளை வகைக்கு பிடிவீதம் இடித்ததற்குள் ஒரு விராகனிடை ஓமத்தைமுடிந்து வைத்துப் பிட்டவியலா யவித்துச் சாறுபிழிந்ததில் ஓமத்தையரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

குளிர்சுரத்திற்கு.

புரசிலையும் அதின்பட்டையும் கற்றாழஞ்சோறும் தட்டிச்சாறு பிழிந்து ஒருகாண்டி வீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

கணைக்காய்ச்சல் மாறலுக்கு.

அதிமதுரம் லவங்கம் ஏலம் சண்பகமொக்கு கோஷ்டம் சுக்கு சீரகம் முத்தக்காசு வறுத்திடித்து வடிகட்டிச் சர்க்கரை கலந்துகடி கைப்பிரமாணம் அருந்தக் கணசுரம் மாறல் சுரந்தீரும்.

கணைக்காச்சல் மயக்கத்திற்கு.

புளி வேம்பு மாநெல்லி நாரத்தை நுணா தகரை நிம்பம் இவைகளின் வேர்க்கு வல்லாரை பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி முத்தக்காசு சுருள்ளி அத்தி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி மிளகு தக்காளி முசுமுசுக்கை விஷ்ணுகாந்தி நரிபயற்றங்கொடி பட்பாடகம் மூக்கொற்றி அம்மான் பச்சரிசி சீந்தில் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சுக்கு வெந்தயம்வகைக்குப்பலம்-அரை. வறுத்து கியாழஞ்செய்து அதிற் கோரோசனை அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் கலங்கொம்பு கோஷ்டம் வகைக்கொரு பணவிடையரைத்து கலக்கிக்கொடுக்கவும்.

கணபாண்டு கணசுரம் அஸ்திவெட்டை இருமல்
இரத்தம் இவைகட்கு.

ஆவாரை சரக்கொன்றை விஷ்ணுகாந்தை நிலக்குமிழ் இவைகளின்வேர் சிறு அம்மான்பச்சரிசி ஏலம் நற்சீரகம் நெருஞ்சில்வகைக்குப்பலம் அரை இடித்து அரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல் தோஷத்திற்கு.

உப்பிலிப்பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற் போட்டு வெயிலில் நாலுசாமம் வைத்து பின்பு குழந்தைகட்குக் காண்டி நிறைகொடுக்கத்தீரும்.

காச்சல் அதிசாரம் சுவாசகாசத்திற்கு.

அவிரிவேர் கெற்பொரி சடாமாஞ்சில் அதிமதுரம் சமனுப் பொடித்துக் கடிகைப் பிரமாணம் சர்க்கரைதேன்விட்டு மத்தித்துக் கொடுக்கக் காச்சல் தீரும்.

அதிவிடையத்தைப் பொடித்துத் தேனிற் கொடுக்க அதிசார சுவாசம் தீரும்.

ஆமசுரமாருக்கு.

வேம்பு இலுப்பைமாவிலங்கு பாவட்டை முருங்கை நுணா இவைகளினீர்க்கு வேலிப்பருத்தி தைவேளைசாரணை இவைகளின்வேர் பேய்ப்பாச்சோற்றி வகைக்கொருபிடி வறுத்து இருநாழி நீரிற்போட்டு திப்பிலிமிளகு ஆமைபோடு சுக்கு வசம்பு ஓமம் வகைக்குப்பலம் (வ) முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சி அதில்மேற்படி மருந்தை யரைத்துக் கலக்கிச் சங்களவு கொடுக்க நீங்கும்.

ஆமங் குளிர் சுரங் கடுப்புக்கு.

கச்சந்தராய் பொன்னாங்காணி சாரணை இவைகளின் வேர்களை ஓர் நிறைபாய் உள்ளி தயிலத்தாலரைத்து ஒருகழஞ்சுவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

விக்கல் வாந்தி சுரம் இருமலுக்கு.

கண்டங்கத்திரி வித்து அமுக்குறாதிப்பிலி இவைசமன் பொடித்து கடிகைப்பிரமாணங் கொடுக்கத்தீரும்.

சீதசுரத்திற்கு.

கண்டங்கத்திரி சீந்தில் தாமரை வளையம் கியாழம்வைத்ததில் சுக்கு முத்தக்காசு சலம்-கால் பொடித்துத் தூவிக் கொடுக்கதீரும்.

கண்டங்கத்திரி சீந்தில் தாமரை வளையம் இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து அதில் சுக்கு முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-கால். பொடித்துத்தூவி சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

சுரம் இருமல் சீத சுரத்திற்கு.

சித்திரமூலம் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரிவேர் கோஷ்டம் சுக்கி முசுமுசுக்கை முள்ளி அரத்தை திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் க. கியாழம் வைத்து ஆறுபோது சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

சீதம் விஷசுரத்திற்கு.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி வசம்பு-கால். பலவீதம்தட்டி யொருபடி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்ற வைத்துத்தேன் விட்டுக்கொள்ள நீங்கும்.

சுரத்திற்கு ஏலாதிமாத்திரை.

கோரோசனை விராகனிடை-௩. அதிமதுரம் கோஷ்டம் இந்துப்பு இலுப்பைக்கொட்டை சால்திரபேதி பெருஞ்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை-௧. குமரிச்சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் மைபோலாட்டிக் குன்றிபோலுண்டை செய்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கச் சுரம் நீங்கும்.

சுரம்வரட்கணம் இரத்தகணம் குளிதோஷம் கவலைக்கு.

கற்றாழைச்சாறு விஷ்ணுகாந்திச்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௧. நிம்பச்சாறுபடி-அரை சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-௩. ஒன்றாய்க் கலந்து சந்தனம் கணப்பூடுசிங்கி வகைக்குப் பலம்-௧ சண்பகப்பூ பலம்-அரை பச்சை பூலாக்கிழங்கு ஏலம் விலாமிச்சு வெட்டிவேர் நன்னாரி ஜாதிக்காய் பத்திரி கொத்தமல்லி அதிமதுரம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி கிராம்பு முத்தக்காசு சன்னலவங்கம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-௧ அரைத்து எண்ணெயிற் கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சிக் காசெடை இருவேளை கொடுத்துவர நீங்கும்.

பழஞ்சுரத்திற்கு.

தூதுவேளை காஞ்சொறிவேர் சீந்தில் பர்ப்பாடகம் நொச்சி பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-கால். நறுக்கிப் போட்டுக் கியாழம் வைத்துத் திப்பிலி பொடித்துத்தூவி சங்களவு கொடுக்க நீங்கும்.

பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம் விஷதோஷம் சன்னிக்கு.

ஏலம் கிராம்பு முத்தக்காசு அதிமதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் கடுகு சுக்கு கொடிமுந்திரிப்பழம் கோரோசனை நன்னாரி நிலப்பனைக்கிழங்கு தாளிசபத்திரி சடாமாஞ்சில் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ தேவதாரம் திப்பிலி கடுகுரோகணி வகைக்கு சழஞ்சு-கால். கல்வத்திற் பொடித்துச் செவ்விளநீரிலும் முலைப்பாலிலும் நாலுசாமமரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிற் கொடுக்கப் பழஞ்சுரம் விடாச்சுர நீங்கும். முதியார்கூந்தற் கியாழத்திலிட சன்னிவிஷதோஷம் ஆமசுரம் கணச்சுரந் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

அதிசாரசுரம் காச்சல்சுவாசம் வாந்திசுரதாபம்விக்கல்தாகத்திற்கு.

மான்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடையம் சமனெடைப்பொடித்துகடிகைப்பிரமாணம் தேனிற் கொடுக்க சுரம் வாந்தி தீரும்.

ஆல்மா நாவல் இலைகளின் தளிர்களுக்குக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கச் சுரம் தாபம் விக்கல் அதிசாரந்தீரும்.

பித்தசுரம் தாபசுரம் பழுவெலும்புக்கு மேற்பூச எண்ணெய்.

ஆவினெய்படி-க மேற்படி பால்படி-உ நல்லெண்ணெய்படி-சு பெருங் குரும்பை அதிமதுரம் நன்னாரி கருவேலிலை கடுகுரோகணி செவ்வள்ளிக்கொடி அமுக்கராவேர் மரமஞ்சள் சந்தனம் சுக்கு காசுக்கட்டி அரக்கு கோஷ்டம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க அரைத்தொன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிச்சிரசிலும் உடம்பிலும் பூசச்சூரியனைக்கண்டபனிப்போற் பறந்திடும்.

கணக்காச்சலுக்குக்கியாழம்.

வெட்பூலா வில்வம் சிற்றாமுட்டி விஷ்ணுகாந்தி நன்னாரி இவைகளின் வேர்வகைக்குப்பலம்-(ம) மிளகுபலம்-அரை இருபங்குசெய்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற் ஒருபங்கு தான்போட்டு வற்றவைத்து ஐந்துபோது கொடுக்க நீங்கும்.

சகலகாய்ச்சலுக்கும் பச்சைக் கற்பூர மாத்திரை.

பச்சைக் கர்ப்பூரம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் வகைக்குக்கழஞ்சு உ-வாளம் ஆறுகழஞ்சு குமரிச்சாற்றா லரைத்து உளுந்துப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்தி சர்க்கரையில் ஒருகுளிகையிடமுன்றே முக்கால் நாழிகையில் விரேசனமாகிக் காய்ச்சல் தீரும்.

குளிர்காச்சலுக்கு.

மேற்படி மாத்திரையை முன்னுடிக்கொடுத்து அப்பால்குப்பைமேனியிலை கொடிவேலியிலை மிளகு சமனாப் நிறுத்து விழுதுபட அரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

சகலகாற்சலுக்கும் மாத்திரை.

ஆடு தின்னாப்பாளை வேர்ப்பட்டை நிழலிலுலர்த்தி கருளாப்பட்டையைச் சமன் கூட்டிப்பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து எலுமிச்சம்பழச் சாறுவிட்டு ஆட்டிப் பருத்திக் கொட்டைப்பிரமாணமுண்டைசெய்து அனுபானத்திக் கொடுக்கச் சகலகாச்சலும் விஷமும் தீரும்.

விஷ்ணுகாந்தி சுக்கு கடுக்காய் இரண்டு வாலுளுவை ஒர்நிறைபாய்க் கியாழஞ்செய்தாவது சூரணித்தாவது அதில் மேற்படி மாத்திரையைக் கொடுக்க சகலகாச்சலுந் தீரும்.

காச்சலுக்கு ஆகாப்பதார்த்தங்கள் விருத்தம்.

பாரும் பாலர் காச்சலுக்குப் பகரும் பதார்த்தந் தள்ளும்வகை
நேரு மிளநீர் நெய்பாலாய் நிறைந்த கடுகு தயிர்புளிப்பு
காரும் பச்சை மீனிறைச்சி சாத்துங் கோழி தேங்காயாம்
சோரு மாங்காய் பருப்பண்டம் சொன்னார் புனுகு பருப்பாமே.

ஆமே சாந்தம் பயறவலாம் அரிமா மஞ்சள் பொரிகடலை
காமே யிரவு பழங்கறிகள் கழறு முன்னாட் பழஞ்சோறு
சாமே புணர்ச்சி யிவைகொள்ளில் சாற்றலுஞ் சன்னி தோஷமதாம்
நாமே சொன்னோ மரணமப்பா நலமா யுரைத்த திதுவாமே.

பால் நெய் இளநீர் தயிர் புளிப்பு கடுகுபச்சைமீன் இறைச்சி கோழி தேங்காய் மாங்காய் பருப்பு முட்டை சந்தனம் புனுகு பயறு அவல் பொரி கடலை மஞ்சள் வாழை பழங்கறி பழஞ்சோறு புணர்ச்சி இவைகளை யனுசரித்தால் சன்னி தோன்றி மரணஞ் சம்பவிக்கும்.

சன்னிவகுப்பு விருத்தம்.

கூறுமார்தக் குறிப்பறி சன்னியால்
நீறுந் தாபம் நெடிய சுரமுயல்
தூறும் நாவு தாட்டுமுட் போலாகும்
ஆறு மஞ்சன மாழ்ந்துல கங்குமே.

மார்ந்தசன்னிக்குணம்.

மார்தத்தின் பேரிற் சன்னி தோன்றிடிற் சுரம் மயக்கம் தா கங்காணும் நாவு முள்ளுக்குப்போலிருக்கும் கண்தாழும் புத்தி கலங்கும்.

வேறு.

குழந்தை வோயா தலறும் வாயாற்பிதற்றும் ஒருகண் திறந்து ஒருகண்ணையுருட்டி விழித்துப் பார்த்தழும் ஊசிபோற் கழுத்து சேர்ந்து உடம்பெல்லாம் நரம்பு தோன்றும் பாசிபோல் விழி பசக்கும்.

கஞ்சா ஊமத்தை கச்சந்தரும் இவைகளின்வேர் கோரைக்கிழங்கு சமனாய் வேப்பெண்ணெய்விட்டு வறுத்துப் பொடித்து நெருப்பிற்போட்டுப் புகைகாட்டத்தீரும்.

வேளைவேர் உத்தாமணியின்வேர் மாவிலிங்கப்பட்டை முருங்கைப்பட்டை வுகைக்கொருபலம் ஒன்றாயிடித்துச் சாறுபிழிந்து முறித்துச்சூடாற்றி அதில் திப்பிலி மிளகு சுக்கு பொடித்துப்போ

ட்டு வெலோக பூபதிமாத்திரை இழைத்துக் கொடுக்கத்தீரும். இச் சாபத்தியம்.

ஆமசன்னியின்குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாதழும் கண்விழியாதுமயங்கும் முகம்வெறுபடும் பற்பலவலிப் புண்டாகும் குரல்கம்மும் மலங்கட்டும் சுரங்காயும் தாகிக்கும் வயறூதும் நெற்றி சுழிக்கும் மயக்கம் காணும்.

கடுக்காய் கடுகுரோகணிசிவதை சுக்கு மிளகு திப்பிலி திரிகடுகு ஓர் நிறையாயிடித்து கியாழம்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கன்னிக் கோழி முட்டைத்தயிலம் வேப்பெண்ணெய் சமன்கலந்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

சாரணை மூக்கிரட்டை பொடுதலை திரிகடுகு நாய்த்துளசி சீரகம் சமனாய் நறுக்கிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் இலுப்பை யெண்ணய் நல்லெண்ணெய் வேப்பெண்ணெய் சமனாய்க்கலந்து அதிற்கொடிவேலி சங்கு எருக்கு முடக்கொத்தான் இவைகளின் வேர்ப்பட்டைகளை ஓர் நிரையாய் நறுக்கிப் போட்டுக்காய்ச்சி அதற்கு நிகர் வெள்ளுள்ளித் தயிலமும் அண்டத்தயிலமுங்கலந்து மேலிற்றுவாலை யிடத்தீரும்.

கோராமசன்னிக்குணம்.

வாயுமிகும் உடம்பு தீப்போற் காயும் சதைகுலுங்கி வலிக்கும் விழிகால்கைகள் பதைக்கும் வாதநீர் தாளிலிறங்கும்.

குமட்டிக்காய்ச்சாறு நாருண்ணிசென்ற வேப்பம் பட்டைக்கியாழம் விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க. ஒன்றாய்க் கலந்ததில்வெந்தோன்றிக்கிழங்கு நீர்முள்ளி சிவனார்வேம்பு தவசுமுருங்கை வெள்ளிச்சாரணை முடக்கொத்தான் இவைகளின்வேர் ஏலம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி பெருங்காயம் வகைக்குப்பலம்-உ. தட்டிப்போட்டுக் கோழிமுட்டைத் தயிலம் முசறுமுட்டை வகைக்குப்பலம்-உ. கூடச்சேர்த்து மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்காசெடை மூனுநாள் பத்தியமாய்க் கொடுக்கத்தீரும்.

தாந்திரிகசன்னிக்குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது காச்சல்காயும் தாகங்காணும் மேனி பதைக்கும் அரை குளிர்ந்திருக்கும் மூர்ச்சைகாணும்.

நீவர்த்தி.

வேளை ஊமத்தை கஞ்சா முருங்கைசிர்தில் இவைகளின் வேர் வெள்ளுள்ளி வசம்பு மயிலிரகு ஓர்நிறையாய்த் தட்டிக் கம்பளியிற் சுற்றி வேப்பெண்ணெயில் நனைந்துத் தீயிற் கொளுத்தி அவித்துப் புகைகாட்டத் தீரும்.

தீராதசன்னிக்குணம்.

உடல் மஞ்சணிக்கும் குழந்தை முலையுண்ணாது பெருமூச்சு விடும் கண் நாக்கு புருவம் கை கால் கோணவலிக்கு விழிமேல் நோக்கும்.

சகலமாந்தசன்னிக்கு.

சிறுகிளாவிலை வெள்ளைப்பூண்டு வசம்பு வோமம் சமனாயிடித்துச் சாறுவாங்கி மூணுநாள் உள்ளுக்குக் கொடுத்துமேலிலும் பூசத் தீரும்.

நல்லெண்ணெய் படி-அரை. முருங்கைப்பட்டைச்சாறு படி-க இவைகளைக்கலந்ததில் வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-க. வசம்பு கொளுத்திய கரிபலம்-கால். கூடப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத் தீரும்.

தோஷசன்னி மாந்தசன்னி பித்தசுரம் வாந்திக்கு.

கஸ்தூரி விராகனெடை-க. குங்குமப்பூ விராகனெடை-உ. கோரோசனை விராகனெடை-ங. முலைப்பால் விட்டரைத்துக்குன்றியிடை யுண்டைசெய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகண சன்னிக்கு.

மாசக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் அக்காரக்காரம் சமனாய் முலைப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து மேற்படி பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தசன்னி பலசன்னிக்கு.

ஏலம் இலவங்கம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் சுக்கு நன்னாரி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் விலாமிச்சம்வேர் கோரோசனை தாளிசபத்திரி நிலப்பனங்கு சடாமாஞ்சில் சந்தனம் தேவதாரம் திப்பிலி இலுப்பைப்பூ கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனெடை-க. தண்ணீர் விட்டு நன்றாயரைத்துக் குன்றிப்பிரமாண முண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிற் கொடுக்க மாந்தகணந்தீரும். புதியார்கூத்தற் கியாழத்திற் கொடுக்க சகல சன்னியுந்தீரும்.

சன்னிசுரம் கபத்திற்கு,

வேப்பெண்ணெய் படி-அரை சங்கிலைச்சாறு பாவட்டைச்சாறு முசுமுசுக்கை வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுக்கு திப்பிலி வசம்பு மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் பூண்டு வகைக்கு விராகனெடை பொடித்துக் கலந்து மெழுகு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொரு துட்டெடை கொடுத்துவரத்தீரும் பத்தியம் வெந்நீர்ச்சோறு சாப்பிடவும்.

வேப்பெண்ணெய்ப்படி அரை குட்டிவிளா தூதுவேளை நாய்வேளை இவைகளின்வேர் சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வெங்காயம் சிற்றரத்தை மரமஞ்சள் வகைக்குவிராகனெடை-உ. நறுக்கிப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகாண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

விஷசன்னி குளிர்சன்னிசுரம் விக்கலுக்கு.

மஞ்சள் சாதிக்காய் திரிகடுகு கிராம்பு கடுகுரோகணி ஏலம்நாபிக்கிழங்கு வகைக்குவிராகனெடை-க. எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலொருநாளரைத்துப் பயறுபோலுண்டைசெய்து அரை ஆழாக்கு மாசிப்பத்திரிக் கியாழத்தில் ஒருமாத்திரை யிடத்தீரும்.

விஷதோஷசன்னி மாந்தம் பித்தசுரம் வாந்திக்கு.

கஸ்தூரி கழஞ்சி-க. குங்குமப்பூகழஞ்சி-உ. கோரோசனை கழஞ்சி-ங. முலைப்பாலால் ஒருசாமம் அரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து நிழலிலுலர்த்தி ஒரு உண்டை முலைப்பாலில் இடத்தீரும்.

வலிப்பின்வகுப்பு.

விருத்தம்.

அருந்தும் பண்டந் தன்னாலே யரிய மாந்தம் பற்றியேதான்
திருந்தும் வலிப்பு மயக்க முண்டாந் தீராயிசுவு பற்கடிவு
குருந்து மன்னந் தண்ணீருங் குடற்குட் சத்தி செல்லாது
பருந்துஞ்சன்னி பற்கிட்டும் பகர்ந்தார் முனிவர் பகர்ந்தாரே.

தின்பண்டங்களினால் மந்தம் பற்றிப் பலவித வலிப்பு மயக்கம் இசிவு பற்கடி பற்கிட்டல் காணும் அன்னந்தண்ணீர் செல்லாது.

நிவர்த்தி.

குதிரைநகம் மயிலிறகு மிளகு வசம்பு சுக்கு கடுகு பேயத்தி அழிச்சில் செம்மறியாட்டுக் கொம்பு சமனாய்பொடித்துக் கம்பிளியாற்சுற்றி வேப்பநெய்யிற் றாவைத்துப் புகைக்கத்தீரும்.

குதிரைவாலி சமூலம் சிறுபுள்ளடி சமூலம் தைவேளை சமூலம் வெள்வேல் விடத்திலை முருங்கை இவைகளின் பட்டை வகைக்குப்

பலம்-உ. ஆமையோடு பூண்டு வசம்பு வகைக்குப் பலம்-க. இவைக ளை நறுக்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருதுட் டெடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலினும் பூசத்தீரும்.

மாந்தவலிப்பு காக்கைவலிக்கு.

கொடிவேலி சங்கு எருக்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை குங்கு மப்பூ வகைக்கு விராகனெடை-க. மைபோலரைத்து வெந்நீரிற் கல க்கி வடிகட்டிக்கொடுக்கத்தீரும்.

காக்கை வலிப்புக்கு.

கொழுஞ்சி தழுதாழை நிலவேம்பு மிளகரணை இவைகளின்வே ர் வசம்பு திப்பிலிமூலம் காக்கையின்பித்து கொழுப்பு முட்டை இ வைகளைப் பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வறுத் துப் பொடித்த ஓமம் வெண்காரம் உள்ளி வகைக்குப்பலம் - கால். நறுக்கிச் சேர்த்திறக்கி யொருகரண்டிவீதம் ஆறுவேளைகொடுக்கத் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

சீனி இருமல் காச்சல் விஷசுரம் விச்சுழி வலிப்பு
சன்னிதோஷம் வயிற்றுப்பொருமலுக்கு.

சாதிக்காய் கிராம்பு ஓமம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு திப்பிலிகஸ்தூரி மஞ்சள் வசம்பு காயம் வெள்ளைக் காக்கணான் வேர்ப்பட்டை சமன் கூட்டி வெந்நீராலரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிரமாண முண்டைசெ ய்துலர்த்தி மேற்படி நீரிற் குழந்தைகட்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும் பேதி யதிகப்பட்டால் வசம்பைச்சுட்டு நீரிற் கலக்கிக் கொடு க்கத் தீரும்.

பிற இசுவுக்கு.

தும்பை துளசி இஞ்சி இவைகளினிலைகளைச் சரியெடையாய்நி றுத்து அரைத்துக் கழற்சிக் காயளவு சிற்றாமணக்கிலையில் வைத்து ச்சுருட்டி இளகவெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கர்சளவாய் மூன்றுவேளை கொடுக்கத் தீரும்.

கழிச்சல்வகுப்பு.

விருத்தம்.

சொல்லுகிறேன் கழிச்சல்வகை தோஷந்தன்னை
சுழிமாந்தக் கழிச்சலெனச் செப்பலாகும்
வெல்லுகிறேன் பாற்கழிச்சல் வரட்கழிச்சல்
வீரான வாந்தியின்றன் கழிச்சலாகும்

புல்லுகிறேன் கணக்கழிச்சல் மாந்தக் கழிச்சல்
புகழான ஆமத்தின் கழிச்சலாகும்
சொல்லுகின்ற சலக்கழிச்சல் வெதுப்புக் கழிச்சல்
கூறான ரத்தத்தின் கழிச்சலாமே. (க)

ஆமேதான் அதிகாரக் கழிச்சலாகும்
அப்பனே பொருமலின் கழிச்சலாகும்
போறமதான் சிரத்தக் கடுப்புமாகும்
பொல்லாத கழிச்சலென்று நாமமெய்தும்
தாமேதான் பச்சிலைக் கழிச்சலாகும்
சார்வான விடாக் கழிச்சல்மார்க்கம்
நாமேதான் சொன்னோமே கழிச்சல்மார்க்கம்
நவின்றிட்டார் பாலருக்கு நவின்றிட்டாரே. (உ)

கழிச்சல் தோஷத்திற்கு.

உப்புலியின் பூண்டை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு நாலுசாமம் வெயிலில் வைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தக்கழிச்சல் மாந்தசன்னிக்கு.

கனலிற் சட்டியை காயவைத்து ஒருசிரங்கை உப்பைப் போட்டுச் சாம்பலாக்கிக் கொட்டித் துடைத்துப்போட்டு வசம்பைப்போட்டுக் கருக்கித் தீப்பற்றி வேகும்போது ஒருபிடி வேளைமூன்று அறப்பாய்ச் செய்துபோட்டுப் பொன்னிறமாய் வறுத்துப்பின்னும் அரைச்சொங்கை நீர்தெளித்துச் சுண்டுமட்டும் வறுத்துப்பின்னும் இந்தப்படி இரண்டுவிசை நீர்தெளித்துச்சுண்டவறுத்ததின் பேரில் நீர் விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றக் காய்ச்சி இறக்கி ஒருசங்குகொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சலுக்கு.

கோரோசனை களிப்பாக்கு சீரகம் காசுக்கட்டி இவைகளைச் சமமா யெலுமிச்சம் பழச்சாறு விட்டரைத்துப் பாக்கு பிரமாணம் முலைப்பாலிற் கரைத்துக் கொடுக்கக் கழிச்சல் உடனே நிற்கும்.

தைவேளையிலை வசம்பு பூண்டு இவைகளைத்தட்டி வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத்தீரும்.

சருள்ளி வேலிப்பருத்தியிலை முடக்கொத்தானிலை இவைகளைச் சமமாய் வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து ஒருதுட்டெடை கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மாவிலங்கு சங்கு செம்முள்ளி வேலிப்பருத்தி பொடுதலை தைவேளை இவைகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் எருமை வெண்ணெயில் வேகவைத்துக் கொடுக்கநிற்கும்.

கீழ்க்காய் நெல்லிவேரை ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்து முலைப்பாலிற் கொடுக்கநீங்கும்.

பால்போற் கழிவதற்கு.

பிரண்டையிலை-ரு. பெருந்தும்பையிலை-ரு. இவைகளைச் சுரண்டியில் வெதுப்பி முலைப்பால் விட்டுத் தட்டிச்சாறுபிழிந்து அதில் கோரோசனை கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கிரண்டு நெல்லுடை பொடித்துப்போட்டு மூன்றுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

அதிவிடையம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அபினி கடுக்காய்தான்றிக்காய் மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை அரை ஏலம் விராகனெடை-க. மாதுளந்தளிரும் அத்திப்பட்டையும் கியாழஞ்செய்து அதனால் மேற்படி மருந்துகளை அரைத்துபோற்றட்டி அரசிலையிற் கட்டி சட்டியில் வைத்து மேற்படி கியாழத்தைக் கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் வார்த்து வேகவைத்து அப்பால் இதேப்படியே பத்துவிசை மேற்படி மருந்தை மைப்போலரைத்துக் குன்றிப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வடிகட்டி எருமைத்தயிரிற்கொடுக்கக் கழிஞ்சல் தீரும், வெந்நீரிற் கொடுக்கச் சுரநீங்கும்.

கழிகணம் சுரம் வரட்சிக்கு.

இலந்தை நாரத்தை புளி கணைப்பூண்டு நெல்லி இவைகளின் ஈர்க்குகளைச் சமனாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல் இருமலுக்கு.

ஆடுதின்னாப்பாளை சமூலம் சிறுதேக்கு அதிமதுரம் வசம்பு சுக்கு மிளகு கடுக்காய் நெல்லிக்காய்தான்றிக்காய் அதிவிடையம்கோஷ்டம் முத்தக்காசு வகைக்குக் கழஞ்சு-க. நறுக்கி இம்பூரச்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி-க. ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்க நீங்கும்.

கழிச்சல் வாந்திக்கு.

நெல்லிமா அத்தி அரசு இவைகளின் பட்டை பருத்திப் பருப்பு மேற்படி பிஞ்சு அத்தித்தளிர் வகைக்கு விராகனிடை-க, நறுக்கி யாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல் இருமல் வாந்திக்கு.

வேலிப் பருத்திச்சாறு எருமை வெண்ணெய் வகைக்குப்படி-கால் கருஞ்சீரகம் கழஞ்சு-க. அரைத்துப் போட்டுக் கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தக் கழிச்சலின் குணம்.

வாந்தி பிராந்தி மூர்ச்சை மேனியில் வெதுப்பு கால் கையிற் குளிர்ச்சி வலிகாணும் பலவிதமாய் மலங்கழியும் வாயுலரும் குரல் கம்மும்.

நிவர்த்தி.

வேளை நாய்வேளை வேலிப்பருத்தி குப்பை மணி அணவகளி விலை அகத்திப்பழுப்பு வசம்பு, வெள்ளுள்ளி இவைகளைத் தட்டிச் சாறுவாங்கி துட்டிடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிற்றுவாளை யி டத்தீரும்.

கணக் கழிச்சலின் குணம்.

சீதமாயும் மலமாயும் கெட்டபாலும் கரித்தண்ணீர்போற் பிர விர்த்தியாகும் கைகால் குளிரும், தாகமடைக்கும் உடல் வெதும்பும்.

நிவர்த்தி.

சருள்ளி (௧௦) கருவேலீர்க்கு ஒருபிடி சீரகம் விராகனிடை (௧) வெந்தயம் விராகனிடை (௨) இவைகளை வறுத்துக் கியாழம் வைத் துக் கொடுக்கத்தீரும்.

மூக்குரட்டை சாரணை மூடக்கொத்தான் முத்தெருக்கஞ் செவி ஓரிதழ்த்தாமரை இவைகளின் சாறுபடி (௧) செப்பு நெருஞ்சிச்சா று விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி (௧) மயிலிறகு பலம் (௧) இவை களை பொன்முப்க் கலந்து காய்ச்சிவடித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

ஆமக் கழிச்சலின் குணம்.

பாலெதிரெடுக்கும் வயிறிறையும் இரத்தம் விழும் சுரங்காயும் குரல் கம்மும் கால்கை குளிர்ந்திருக்கும்.

சோற்றி வவித்துச் சுத்திசெய்த சாதிக்காய் (௧) பூரம் விராக ன் (௧) இவ்வகளை ஒருபலச் சிற்றுமணக் கெண்ணெயில் அரைத்துக் கலக்கிக்கொண்டு வேளைக் கொருகரண்டி கொடுக்கத்தீரும்.

சலக் கழிச்சலுக்கு.

வெண்குன்றிப் பருப்பு புளிய விரைத்தோல் அத்திப்பால் எரு மை வெண்ணெய் வகைக்குகழஞ்சு (௧) மைபோலரைத்துக் கொடுக் க நீங்கும்.

வெப்புக் கழிச்சலுக்கு.

அதிமதுரம் அதிவிடையம் சாதிக்காய் மாதுளம்பூ சீரகம் சமன்கூட்டிப் புளியாரைச்சாற்றி லரைத்துத் தூதுளங்காய்போல் உண்டைசெய்து மாதுளம் பழச்சாற்றிற் கரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

இரத்தக் கழிச்சலுக்கு.

தாமரைவிழுதின் சாறு இளநீரும் எலுமிச்சஞ்சாறும் சமன் கலந்து சுக்கு சீரகம் வெதுப்பிப் பொடித்த தூள்கலந்து கொடுக்கத் தீரும்.

சீரகம் கொத்தமல்லி மாதுளையின்பிஞ்சு கீழ்க்காய் நெல்லிவேர் சமனாய் வெந்நீர் விட்டரைத்துக் காலையிற்கழற்சி யளவுகொடுத்துப் பத்தியந் தயிருஞ்சோறு முண்ணநீங்கும்.

பொருமல் கழிச்சலுக்கு.

ஆமையோடு அதிவிடையம் அசமதாகம் வட்டத்திருப்பி பாவட்டை மிளகு சுக்குசமனாய் வெந்நீர் விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டை செய்து கொதிதண்ணீரி லாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்க நீங்கும்.

அதிசாரக் கழிச்சலுக்கு.

கோரைக் கிழங்கு கொத்தமல்லி வில்வவேர் திப்பிலி வில்வப் பட்டை சிறுநாகப்பூ சமனாய் நறுக்குக் கியாழம் வைத்துத் தேன் விட்டுக் கொடுக்கநீங்கும்.

காட்டத்திப்பூ கருங்காலி வேர்த்தோல் திப்பிலி வில்வம் சமனாய்க் கியாழம் வைத்துத் தேன்விட்டு சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

அத்திக்காயின் சாற்றால் வோமத்தை யரைத்துத் தயிரிற்கலந்து கழற்சியளவு கொடுக்க நீங்கும்.

வயிற்றிரைச்சல் விஷமூலக்கடுப்பு கழிச்சல் கணத்திற்கு

அதிவிடையம் கோஷ்டம் கிராம்பு மதுரம் இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சடா மாஞ்சி சன்ன லவங்கப்பட்டை ஓர் நிறையாய் மாதுளம் பழத்திலுள்வைத்துத் துணிசுற்றி மேற்சாணம் பூசிக்காய் வைத்துக் கருகாமற் புடமிட் டெடுத்து அதைக் கஞ்சாச்சாற்றாலரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய் துலர்த்தி கஞ்சா தென்னங்குரும்பை தென்னம்பூ வாழைப்பூ இவைகளின் சாற்றிலாவது தேன் தயிரிலாவது கொடுக்க நீங்கும்.

சீதாத்தக்கடுப்புக் கழிச்சலுக்கு.

புளியிலைவேர் சீரகம் ஆவரை பஞ்சாங்கம் வகைக்கு ஒருபிடியி டித்து (உ) படி தண்ணீரிற் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து குங்குமப்பூ வுங் கோரோசனையுமரைத்துக் கலக்கி ஒரு சங்குவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

பச்சிலைபோற் கழிவதற்கு.

ஏலம் சாத்திரபேதி மதுரம் வகைக்கு விராகனிடை (அரை) நீ ராகாரத்தண்ணீர் விட்டரைத்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

முட்டையுடைத்தாற்போலும் கெட்டபால்போலுங்கழிதலுக்கு.

உத்தாமணியிலை ஐந்து சிற்றவரையிலை ஐந்து உள்ளிப்பூண்டு (க) எருமை வெண்ணெய் இவைகளை இலுப்பியக்காய்ச்சி இறுத்து முலைப்பாலோடு குலுக்கி மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

விடாக்கழிச்சலுக்கு.

சாதிக்காய் அதிவிடையம் சாதிப்பத்திரி அபினி சமனுப் நல் லெண்ணெய் விட்டரைத்துத் தினம் ஒருபணவிடை முலைப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

சகலகழிச்சலுக்கும்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி இலவங்கம் யேலம் அதிமதுரம் அதி விடையம் அபினி கஞ்சா குரோசாணி முத்தக்காசு வெந்தயம் சீர கம் சிறுநாகப்பூ புளியாரைகாட்டாத்திப்பூ மாதுளம்பிஞ்சு வாழை ப்பூ சமனுப் கூட்டியிடித்து ஆவின்பாலிற்பிட்டவியலாய் வித்தெடு த்து வாழைப்பூச் சாற்றிலாவது மாதுளம்பழத்தின் சாற்றிலாவது அரைத்து மிளகுபோ லுண்டைசெய்து சர்க்கரையிற் கொடுக்கத் தீரும்.

புளியாரை வாழைப்பூ சமனு யிடித்துப் பிட்டவியலாக அவித் துச் சாறுபிழிந்து தேன் ஒருதுளி விட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

அட்சரவகுப்பு.

சொன்னு ரட்சர வகுப்புதனைச் சூட்டும் நீதி சூலியென
மன்னே சோதி விமியென வருகத குண்டி கபாலியெனப்
பொன்னே குமரியுள் ளட்சரம்போற்றுங் தொகையதெட்டாமே
அன்னேவகுப்பு காமுரைத்தோ மறைந்தோ மாந்தற் கிதுவாமே.

சூலி நீலி சோலி விமி குண்டி கபாலி குமரி உள் அட்சரங்கள்

(அ) சூலி அட்சரத்தின்குணம்.

சுரங்காயும் இடை கடுக்கும் நாவுவெளுத்து வெந்து புண்ணுசி வெள்ளாவிபோல் நாறும் வாய்நீர் மிகவொழுகும் வாந்தி வெள்ளோ க்காளங்காணும் உடல்கறுக்கும்.

ரீலி அட்சரத்தின் குணம்.

உடல் குளிரும் தலைவலிக்கும் சுரங்காயும் வாய்கசக்கும்வாயுரு ம் நாவுவெந்து மாப்போ லிருக்கும் நெஞ்சுகரிக்கும்.

சோதி அட்சரத்தின் குணம்.

முறுகும் வயிறு மெரியும் தலைபிடிக்கும் கணைக்கால் கோக்கும் சுரங்காயும் நாக்கும் பல்லும் அழுக்கு நிறமாயிருக்கும் வயிறு கழி யும் வாந்திபண்ணும்.

வீபி அட்சரத்தின் குணம்.

ஈரல்நொந்து காச்சல் மயக்கம் குளிர் தலைவலி தாகங்காணும் உடல் கறுக்கும்.

குண்டி யட்சரத்தின் குணம்.

உடல்நொந்து கடுக்கும் வாய்கசும் நாவு வெந்து சிவக்கும் வ யிறு கழியும் நெஞ்சு கரித்து வாந்திபண்ணும் இருமல் தாகம்மிகும் ஈரல் விலா நோகும்.

கபாலி அட்சரத்தின் குணம்.

உடல் கனக்கும் வலிப்பெடுக்கும் காச்சல் காயும் நெஞ்சு தலையு ம் வலிக்கும் நாவு தொண்டைகுடல் ஈரல்புண்ணாகும் பேதிகாணும்.

குமரி அட்சரத்தின் குணம்.

நாவுகசக்கும் கூசும் தடிக்கும் அழுன்று வெடித்து விதனமு றும் சுரங்காயும் இரத்தமாய் வயிறுபோகும் இருகண்ணும் நொ ந்துவிடும் வாந்திக்கும் உண்ணுக்கு வளரும் பல்பசுமையாயிருக்கும் மூக்கில் இரத்தம் வடியும்.

அட்சரத்தின் பொதுக்குணம்.

உடல் குளிரும் தலைவலிக்கும் தாதுமிகத் துடித்து நிற்கும் கு லையும் நாவுந்தொண்டையும் வெந்து புண்ணாகும் நாவு வெளுக்கும் நாசியில் நீர்வடியும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய் காட்டுமல்லிகைவேர் வ கைக்குவிராகன் க இண்டங்கொழுந்தொருபிடி உள்ளி பலம் ௨ மூ லைப்பால் படி மாகாணி விளக்கெண்ணெய் படி அரைக்கால் இவைக ளை நறுக்கி எண்ணெயிற் போட்டு மெழுகு பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்

து அதிற் கோரோசனை விராகனெடை உ பொடித்துப்போட்டுச் சம்யத்தியமாய் கரண்டி நிறைகொடுக்கத் தீரும்

குண்டி யட்சரத்தின் குணம்.

அரைக்குமேல் சுரங்காயும் மீன்போற் றேகம் வெளுக்கும் மஞ்சள் நிறமாய் நீர்விழும் ஆசனவாயிற் சுருக்கென்று வலிக்குமுடம்பிளைத்துக் கடுப்பாகும் தொண்டை வலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

சண்டைவேர் நிம்பக்காய் சமனுபரைத்து ஆவின் வெண்ணெயிற் கலந்து கொடுத்தாலும் கரிப்பாலும் சீரகமும் அரைத்துப்பாக்களவு கொடுத்தாலும் தீரும்.

உள்ளட்சரத்தின் குணம்.

மூக்கில் நீர்வடியும் முகமும் நாக்கும் வெளுக்கும் நாக்கில் ஆவிதோன்றும் தூக்கம் சுரம் தண்ணீர்தாகம் மிகுந்துகாணும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் பூவந்திப்பமும் வகைக்கு விராகனிடை க முலைப்பால் வார்த்தரைத்து கால் படி பசுவினெய்யிற் கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி ஒரு விராகனிடை நெய்கொடுக்கத்தீரும். இவைகள் இச்சாபத்தியம.

சோகைவகுப்பு.

வாதசோகைக்குணம்.

சோகை யணுகும்போது சுரங்காயும் தாகமதிகப்படும்கிரசில் நீர்கொண்டு தலைவலி களைப்பு சோபம் கைகால் அசதிகாணும்தேகம் தடிக்கு உதடு வெளுத்து வெடிக்கும் முகம்வேறுபடும் பசி மந்திக்கும் மூலத்திற் கடுப்புக்காணும்.

நிவர்த்தி.

விளக்கெண்ணெய் படி க சுருள்ளிச்சாறு வெள்ளுள்ளிச் சாறு கழுதைலெத்திச்சாறு கள்ளிவாட்டிப் பிழிந்தசாறு வகைக்குப் படி அரை ஒன்றுய்க்கலந்ததில் வசம்பு கருஞ்சீரகம் ஓமம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுக்காய் கடுகுரோகணி அரத்தைசோமநாதப் பெருங்காயம்பிளகு திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை ந இவைகளை யிடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொரு கரண்டி வீதம்கொடுக்கத்தீரும்.

அரப்பொடி காந்தம் வகைக்கு விராகனிடை ῲ சாதிலிங்கம் விராகனிடை ஒண்ணரை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலும் நாவற்ப

ட்டை சாற்றிலும் தனித்தனியே மூன்றுநாளாட்டிக் கயறு செய்துக்கொண்டு இரண்டு பணவிடை நல்லெண்ணெயி லுரைத்துண்ணத்தீரும்.

பித்தசேர்கை காமாலை குணம்.

பித்தநீர் அதிகரித்துச் சரீரமுழுதும் கண் வெளுக்குங்களைப்பு அசதிகாணும்.

நிவர்த்தி.

கையாந்தகரை நீர்முள்ளி நாயுருவி இவைகளினிலைவேர் சுக்கு மிளகு சீரகம் பலவீதம் கியாழஞ்செய்து அந்திசந்தி அரையாழாக்கு கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமம் அரப்பொடி ஓர் நிறைபாய் கரிப்பான் சாற்றில் மூன்று நாளரைத்துத் தேற்றுவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து மேற்படி கியாழத்திலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது ஒரு சங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

வாத காமாலைக் குணம்.

முகங்கால் அதைக்கும் பசித்தவுடன்மந்திக்கும் சாம்கா தவெட்டிப்பு இளைப்புக் காணும் நாவுபுண்ணாகும் கைகால்சோரும்.

நிவர்த்தி.

கிட்டப் அரப்பொடி வெள்ளைப்பூண்டு முருங்கையிலை கரிப்பான் மூத்திரதேங்காய்ப்பருப்பு இவைகளைச் சமமாயிளநீரிலரைத்து அரைக்கழஞ்சு வீதம் இரண்டுவேளம் ஆழாக்குநீர் முள்ளிக்கியாழத்திலிடத்தீரும்.

மஞ்சட்காமாலைக் குணம்.

உடலிலிரத்தம் வற்றிவெளுப்பிக்குளுப்பைபாய்ந்து முகங்கால் வீங்கும் மலஞ்சிக்கும் மஞ்சள்போல் நீரிறங்கும் கண் வெளுத்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் சக்கவேர்ப்பட்டை யோர் நிறைபாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளாட்டித் தேற்றுவிரைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது ஆவின் பாலிலாவது மூன்று நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

வர்ட்காமாலைக்குணம்.

கண்பசத்திருக்கும் காலோயும் உடம்புலரும் தாகமிருக்கும்.

நிவர்த்தி

மணித்தக்காளி சிழ்க்காய்நெல்லி சமூலம் சமனுப் எலும்பிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து அரையாழாக்கு எருமை தயிரிற் கலக்கி கொடுக்கத் தீரும்.

பாண்டு காமாலை சோகை விஷபாக வீக்கத்திற்கு.

சுத்திசெய்த மண்டூறம் பலம்-அ மாவலிங்கிலை நீர்முள்ளி கீழ்க்காய் நெல்லி கரிப்பான் வகைக்குப்பலம் ரு சீரகம்பலம்-க. எட்டுப்படி தண்ணீர்விட்டுக்காய்ச்சி அட்டெியாழம் வைத்துக் கொண்டு காலாழாக்கு அந்திசந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வ இலையை ஆவினீர் விட்டிடித்துச் சாறுபிழிந்துகாலாழாக்கு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி தூதுவேளை நாரத்தை நொச்சி குட்டிவிளாபிரமி சிறுசின்னி கழற்சி இவைகளினிலை நன்னாரிவேர் வாழைக்கிழங்கு கடுக்காய் சுக்கு இவையெல்லாம் பலம் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து காலாழாக்கு வீதம் உ நாள்கொடுக்க நீங்கும்.

கடுக்காய் ௨௦ மிளகுபலம் கால்•மாவிலிங்கப்பட்டை கற்றாழஞ்சுருகு அறுக்குறு வகைக்குப் பலம் அரை இவைகளைச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் அரையாழாக்கு வீதம் ஆணுக்குப்பெண்ணீரிலும் பெண்ணுக்கு ஆணீரிலுங் கொடுக்கத்தீரும்.

நீர்முள்ளியைச்சுட்டுச் சாம்பலாக்கி நீரிற்குழைத்து வீக்கத்திற் பூசத்தீரும்

வீக்கற்திற்கு.

தூளி சங்கு சுரை சிறுநெருஞ்சி குரிஞ்சா நீர்முள்ளி உள்ளி வெண்காரம் சமனுப்பொடித்துக் கியாழம் வைத்து ஒபின்கிளாசு பிரமாணம் கொடுக்கத்தீரும்.

சங்கு நொச்சி சாரணை கோவைநீர்முள்ளி தான்றிபுளியிலை நெல்லிசிக்கு வேப்பங்தோல் கிட்டம் கடுக்காய் அரப்பொடி மஞ்சள் நன்னாரி வழுதலை கொன்றைவிழுதி குமரிமணலி சுரைக்கொடி பஞ்சம் பாலைசெங்கதாரி பாதரி குருஞ்சாபலம் வீதமிடித்து மருந்துக்குத்தக்க கோசலமும் நாடியும் விட்டுக்கியாழஞ்செய்து காலாழாக்கு பெரியோர் சிறியோருக்கும் கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுநோய் சிக்கடைப்பு தாகம் அசீரணம் சன்னி

சயித்தியம் வாந்தி பிராந்திகளுக்கு.

வெற்றிலையில் நரம்பெடுத்து சுண்ணாம்பு பூசி மடித்துச் சட்டியிற்போட்டு நன்றாய் வறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்வார்த்து எட்டொன்றாக்கி வடித்துசங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

நடுக்கல் வாந்தி ஆசீரணத்திற்கு.

அசமதாகம் காடிச்சோறு வசம்பு நுணாயிலை மிளகு பலம்-க பொடித்து தண்ணீரிற் போட்டுக் காய்ச்சி சங்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

விக்கலுக்கு.

தேற்றாவிரை சந்தனம் கலைமான் கொம்பு இம்மூன்றும் முலைப்பாலிலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு யெடுத்து இளநீரிற் கரைத்துப் பொரித்தவெண்காரமும் வெல்லமும்அரைவிராகனிடைகொடுக்கத்தீரும்.

திப்பிலி விராகனிடை-அ சீரகம் விராகனிடை-கo வெதுப்பிப் பொடித்து அதனுடன் மயிலிறகு சுட்ட சாம்பலும் சமன்கலந்து தேன்விட்டு மத்தித்து கயற்சியளவுகொடுக்கத் தீரும்.

திப்பிலி கடுரோகணி சமனும் வறுத்து மயிலிறகு சுட்டசாம்பற்கலந்து தேன்விட்டு மத்தித்து கயற்சியளவு கொடுக்கத் தீரும்.

வேறு.

மாதுளை நெற்பொரி சர்க்கரை திப்பிலி சமனும் பொடித்து கடிகைப்பிரமாணம் தேனிற் குழைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

வாந்திக்கு.

கலக்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடையம் சமனும்பொடித்து கடிகைப்பிரமாணம் தேனிற்குழைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

வாந்தி ஓக்காளத்திற்கு.

வசம்பும் மிளகும் பஸ்பஞ்செய்து காடிச்சோறுகூட்டிக் கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்க நீங்கும். மீறினால் நன்னாரி வேர்ப்பட்டையை கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் மேற்படி கியாழத்திலரைத்துக் கொடுக்க நீங்கும்.

வாந்தி விக்கலுக்கு.

கிராம்பு ஏலம் சீரகம் வெதுப்பி மயிலிறகுச் சாம்பல் சமன் கூட்டிப் பொடித்துக் கடிகையளவு தேனிற்கொடுக்க நீங்கும்.

வெள்ளோக்காளம் பித்தம் விக்கல் சத்திக்கு.

ஏலம் திப்பிலி நெற்பொரி பருத்திவிரைப்பருப்பு சமனாய்ப்பொடித்து கடிகைப்பிரமாணம் சர்க்கரையில் கலந்து கொடுக்கநீங்கும்.

மார்புச்சளி கோழைகட்டுக்கு.

பிரண்டையை வெதுப்பிச்சாறுபிழிந்து ஐந்துநாள் சங்களவு இருபோதுகொடுக்கநீங்கும்.

அமரத்திற்கு.

கடுக்காயைத் தட்டித் துணியில்முடிந்து ஆமணக்கெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து கண்ணிற்பிழிய நீங்கும்.

கண்ணோய்க்கு.

கற்கண்டைப் பொடித்துத் துணியில்முடிந்து புளிப்பு மாதுளஞ்சாற்றில் ஊறவைத்துக் கண்ணிற்பிழியநீங்கும்.

செவிநோயின்குணம்.

குழந்தைகண்ணிற் பீளைசாரும் கையினுற்றலையைத் தேய்க்கும்குரல்தாழும் தேகம்நொந்து வாடும் புரண்டழும்.

நிவர்த்தி.

சீதேவியார் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு பூண்டு வசம்பு சமனாய்த் தட்டி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டுக் கொதிக்க வைத்துக்காதில் அடைக்கக் காதுநோய்பெல்லாந் தீரும்.

சதுரக்கள்ளியை அனலில்வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து காதிலடைக்கச் செவிநோய் தீரும்.

செவியிற் சீபொழுகலுக்கு.

சுக்குதிப்பிலி கோஷ்டம் சயிந்தலவணம் முத்தக்காசுபூண்டு பேரீச்சங்காய் வசம்பு வகைக்கு ஒரு உளுந்தெடை எருக்கிலைச்சாற்றாலரைத்து வேப்பெண்ணெயிற்கலந்து காச்சி காதில் விட்டுதிரியடைக்கத்தீரும்.

முருங்கைவேர் முத்தெருக்கஞ் செவிப்பிலை பூண்டு வசம்புஇவைகளைநீர்விட்டிடிக்க கள்ளிப்பழும்புச்சாற்றாலரைத்து கல்லெண்ணெயிலெரித்துக் காதில் விட்டடைக்கத்தீரும்.

காதிலீப் புகுந்தால்.

குப்பைமேனிஇலையிற் சிறுநீர்விட்டுத் தட்டிக்காதிற்பிழிய ஈ செத்துவிழும். குப்பைமேனிச்சாறும் கோழியவரைச்சாறுஞ் சமனாய்க்கலந்துகாதில்விட்டிடில் ஈ சாகும்.

பல்லீறில் ரத்தம் வடிந்தால்.

பச்சை நன்னாரிவேரை வெந்நீரிலிட்டுக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிக் கொடுக்கத் தீரும்.

முடிசாய்ந்துபோனதற்கு குளிசமும் மருந்தும்.

செவ்வலரிவேர் பிடுங்கிக் குளிசமாடி ஆண்பிள்ளைக்கு வலதுகையிலும் பெண்குழந்தைக்கு இடதுகையிலுங் கட்டிப் பொன்னாங்கண்ணிச்சாறும் நெல்லெண்ணெயுங் கலந்தொரு சங்கியத் தீரும்.

பற்பலவியாதிவகுப்பு

நாமுள் தோஷகுணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது சீறிப்பழும் அனல்போற் சுரகாயும் இருமல் கபம் தலைவலி பொறிகலக்கம் தலைநடுக்கம் வாந்திவாயில் நாமுள்தோன்றும் இருவிலாவும் இழுக்கும் கண்மிரள விழித்து நீர் வடியும் வேப்பம் பூப்போற் கழியும்.

நிவர்த்தி.

கடுக்காய் சீரகம் வீராகனிடை-௧ பொடித்துக் கற்றாழைச்சாற்றில் கலக்கி ஒருசங்குவீதம் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சங்கங்கொழுந்து நெருஞ்சிக்காய் மிளகு தக்காளியிலை மஞ்சள் ஈருள்ளி சமனாய்த் தட்டிச் சாறுவாங்கி ஒரு சங்குகொடுக்க நீங்கும். மணித்தக்காளிச்சாறு அத்திப்பால் ஆலம்பால் சமன் கலந்து துட்டெடை கொடுக்க நீங்கும்.

கெந்தகாவிக்குணம்.

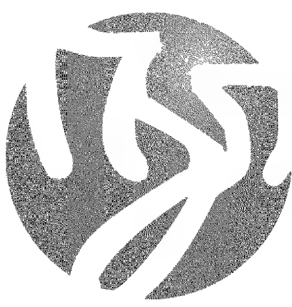
வாயுந் தொண்டையும் புண்ணாகி நாறும் உடலெல்லாம் வெதும்பும்நீர் வெந்நீர்போலிருக்கும் மலந்தீயும் நிவர்த்தியாகும்.

நிவர்த்தி.

பழம்பாசி வல்லாரை ஈருள்ளி சமனாய்பிடித்துச் சாறுவாங்கிச் சுருக்குசெய்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கலந்து சீரகத்தை வெதுப்பிப் பொடித்துத் தூவி சங்களவு கொடுக்க நீங்கும்.

பாலுண்ணாத குழந்தைகளுக்கு.

மூக்குரட்டை ஆவிரி சத்திச்சாரணை அமுக்குரா நிலப்பனை இவைகளின்வேர் கருக்காலியிலை கஞ்சாங்கோரை மிளகரணைப்பட்டை சுக்கு மிளகு திப்பிலி பறங்கிபட்டை தும்பராஷ்டகம் கடுகுசீரகம் வகைக்கு வீராகனிடை ௧ பசுவின்பால் விட்டரைத்து வடிகட்டி இருசங்கு புகட்டக் குழந்தை பாலுண்ணும் மேற்படி மருந்தைச் சீ



முமணக்கெண்ணெயிற் போட்டு எரித்துப்பத்தில் வடித்துக் குழந்தை வயதுக்குத் தக்கபடி கொடுக்கப் பாலுண்ணும்.

இளைப்பு இருமலுக்கு.

இரண்டு தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி வகைக்கொருபிடியிலை திப்பிலி வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கொரு துட்டெடை ஒருபடிநீரில் தட்டிப்போட்டு காய்ச்சி சங்காவு அந்திசந்தி பத்துநாள்கொடுக்க நீங்கும்.

தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி ஆடாதோடைசங்கு இவைகளின இலை வகைக்கொரு பிடி விதம் இடித்துப்பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்ததிற் சுக்கு மிளகு இந்துப்பு சிறுதிப்பிலி வகைக்குப் பலம்-கால் வெதுப்பிப் பொடித்துத்தூவி கொஞ்சந்தேன்விட்டு சங்கவு கொடுக்கத்தீரும்.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் திரிகடுகு இந்துப்பு திரிசாதம்கடுகுரோகணி அரத்தை அக்கராக்காரம் தேற்றுவிரை வெளிச்சப்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு க ஆடாதோடைச்சாற்றில் ௩ சாமமரைத்துத் தூதுளங்காய்ப் பிரமாணம் உருட்டியுலர்த்திக் கொண்டு தேனிற் கொடுக்கத்தீரும்.

திப்பிலி விராகனிடை-க வெளிச்சிப்பிசினி கஸ்தூரி மஞ்சள் களிப்பாக்கு வகைக்கு விராகனிடை அரைக்கால் தூதுளம்பழம் ௰ இண்டங்கொழுந்து எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் இவைகளையரைத்து உழக்குநெய்யில் வேகவைத்து கரண்டிநிறைய இரண்டுவேளை கொடுக்கத் தீரும் இருமலாலுண்டாகும் வாந்தியும் நீங்கும்.

காற்படி ஆடாதோடையிலைச்சாற்றில் சுக்கு திப்பிலி வகைக்கொருவிராகனிடை அரைத்துக் கலக்கி முறித்துத் துட்டெடை தேனிற் கொடுக்கத் தீரும்.

கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு திரிபலை திரிகடுகு செங்கழுநீர்கோஷ்டம் மரமஞ்சள்சிறுவழுதலைவேர் வகைக்குப்பலம் க பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

வெளிச்சிப்பிசின் மிளகு முத்தக்காசு திப்பிலி கருஞ்சீரகம்வகைக்குக்கழஞ்சு-உ இவைகளை இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்துத்திரிகடிச் சூரணத்திற் கடிகைப்பிரமாணம் துட்டெடை தேனும்வெள்ளுள்ளித் தயிலமும் சமனாய்விட்டு மத்தித்து மூன்றுநாள்கொடுக்கத் தீரும்.

இரண்டுவேல் தூதுவேளை இவைகளின்வேர். வகைக்குப்பலம்-க, சுக்கு திப்பிலி வெந்தயம் விராகனிடை அரை தட்டி ஒருபடிநீரிற்போட்டுக்கியாழஞ்செய்து ஒயின்கிளாசுப் பிரமாணம் கொடுக்கத் தீரும்.

தேன் இஞ்சி மாதுளம்பழம் இவைகளின் சாறுகளைச் சமன் கலந்து நட்டெடைகொடுக்கத்தீரும்.

இளைப்பு இருமல் சுழி கணை வலிப்புக்கு.

அக்கராக்காரம் சிற்றரத்தை கற்கடகச்சிங்கி சடாமாஞ்சி சிவதை கஸ்தூரிமஞ்சள் சாதிக்காய் திப்பிலி கிராம்பு யேலம் மாசக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-க, தூதுவேளை செம்முள்ளி விழுதி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் அரை, துளசியிலை தேள்கொடுக்கிலை சிறுகீரைவேர் வில்வவேர் வகைக்குப்பலம்-க. செந்தொட்டி ஆடாதோடை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-கால். இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி பசுவின் நெய்யிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்தொரு காசெடை கொடுக்கத்தீரும்.

உண்ணுக்கு வளர்ந்ததற்கு.

எவச்சாரம் கற்சுண்ணம் இரண்டும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்று லரைத்து உண்ணுக்கிற் றடவத்தீரும்.

கக்குவானுக்கு.

தூதுவேளைச்சாறும் ஆவினெய்யும் சமன்கலந்து கோஷ்டம் விராகனிடை-க, தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக் காலாழாக்கு வீதம் கொடுக்கத்தீரும்.

மயிலிறகுச்சாம்பலும் மிளகுச் சாம்பலும் சமனாய்ப்பொடித்து ஆவினெய்யில் மத்தித்துக் கழற்சிக்காயளவு கொடுக்கத்தீரும்.

மயக்கம் சோகம் நாவரட்சிக்குடி நீர்.

கோஷ்டம சீரகம் யேலம் சுக்கு வில்வவேர் அதிமதுரம் ஆமையோடு சந்தனம் கலங்கொம்பு வரட்பூலாவேர் கெற்பொரி பலம் விழுக்காடு கியாழம்வைத்து காலாழாக்குவிகிதம் கொடுக்கத்தீரும்.

தாகத்துக்கு.

ஏலம் அதிமதுரம் பற்பாடகம் சீந்தில் அறுகம்வேர் சந்தனம் வில்வப்பழம் விலாமிச்சு வேப்பீர்க்கு இவைகளைச் சமனாய் நறுக்கி இரண்டுபடி தண்ணீர்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்துசிறியோருக்கும் பெரியோருக்குங் கொடுக்க நீங்கும்.

வேறு.

புளியம்பட்டை மிளகு வேலிப்பருத்தி நாயுருவி இவைகளினி லைச்சாம்பல் சமனுய்க்கூட்டி ஓமம் விராகனிடை-க. பொரித்து நீர் விட்டுக்காய்ச்சி இறுத்து காலாழாக்கு கொடுக்கத் தீரும். இவைக ளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

வண்டுகடிக்கு.

கம்பிளிசுட்ட சாம்பலையும் புகையூரலையும் வேப்பெண்ணெயிற் குழைத்து அபானத்தில் வைக்கத்தீரும்.

கணையசதி கழிச்சல் இருமல் தோஷம் தாகம்வரட்சிக்கு.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலி திரிசாதம் சந்தனம் சாஸ்திர பேதி லவங்கம் லவங்கபத்திரி பற்பாடகம் வசுவாசி வகைக்குவிரா கனிடை-க. கோரோசனை-ச. இளநீரிலரைத்துக் குன்றிபோலுருட் டிக்கொண்டு சர்க்கரையிற் கொடுக்கத்தீரும்.

குழந்தைகட்கு மேனியில் வெள்ளைக் கொப்பிளம் வெடித்தால்.

விளாமிச்சுவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் இவைகளை ஓர் நிறைபாயரைத்துப் பூசத்தீரும்.

வயிற்றுப்பொருமல் வலிமாந்தத்திற்கு.

ஒருவசம்பைச் சட்டியிலிட்டுக் கரிக்கி அதில் கோஷ்டம் விரா கனிடை-உ, வோமம்விராகனிடை-உ, கூடப்போட்டுவோமம் பொ ரியும்போது ஒருபடிதண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத் துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சாம்பல் மண் தின்றதற்கு.

கீழ்க்காய் நெல்லிவேர் விராகனிடை-க, கடுக்காய்த்தோல்விரா கனிடை-உ, மிளகு விராகனிடை-ங, புளித்தமோரிலரைத்துக் கல க்கி சங்களவு மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

தொங்கல் ஆமம் மாந்தம் பேதிக்கு.

வெள்ளாட்டுப் புழுக்கை முச்சந்திமண் ஆவாரங்கொழுந்து வ கைக்கு ஒருபிடி வசம்பு விராகனிடை-க, இவைகளைச்சட்டியிற்போ ட்டுத் தீப்பிடித்து வெந்ததின்பின் வெந்தயம் ஓமம் வகைக்கு விரா கனிடை-ச, போட்டு ஓமம் எரியும்போது இரண்டுபடி தண்ணீர்வி ட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து சங்களவு மூன்றுவேளை கொடுக்க த்தீரும்.

எண்ணெய்த் தொங்கலுக்கு.

மண்ணாங்கட்டியைச் சட்டியிற்போட்டுப் பழுக்கவறுத்து ஒரு படி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்து-ங, பேர்து கொடுக்கத்தீரும்.

ஒருபலம் சீய்க்காயைத்தட்டித் தண்ணீரி லூறவைத்து ஒருச ங்கு தண்ணீர் கொடுக்கத்தீரும்.

சக்குவாணுக்கு வேறு பிரையோகம்.

வெள்வாலையாவது மூள்ளிலையையாவது புளியுப்புக் கண்டத் தையாவது அதின்தோலையாவது நத்தைச்சதையாவது ஆவினெய் யில் வேகவைத்து கழற்சியளவு கொடுக்கத்தீரும்.

குழந்தைகளின் விரைவாதத்திற்கு.

குழந்தைகட்கு விரையைப்பற்றிப் பக்கத்தில் உப்பிசமாய்க் க ண்டு தானல் அடித்தொடையைக் கையினால்பிடிட்டி நரம்புத்தடிப் பைப் பார்த்துக்கதிரை வெதுப்பிக்கொண்டு விரைக்கு எட்டுவிரற் க டைக்குக் கீழ்ச்சுட்டும் பணவெண்டை பெருங்காயத்தை வெள்ளைப்பூ ண்டில் வைத்துச்சுட்டு மூன்றுநாள் கொடுத்து விளக்கெண்ணெயில் மஞ்சட்பொடியைப்போட்டு மத்தித்துப் புண்ணிற்போடப் பொங் கிப் புண்ணாகி ஆறும்போது விரைவீக்கம் அண்டவாயு வாதம் நீங் கும்.

முடக்கொத்தான்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி-நா ல். ஒரு கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கரு இவைகளையொன்றாய்க்கலந் து அதில் அறிந்த ஈருள்ளி ஒருசிரங்கை ஒரு கழற்பருப்பு மரைத் துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி-ங நாள் கழற்சிக்காயளவு கடுக்கையு ம் காண்டிநிறை யெண்ணெயுங் குடிக்கத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு வசம்பு ஓமம் வெள்ளுள்ளி கழற்பருப்பு வேப்பங்கொழுந்து வகைக்கொரு கழஞ்சு வீதமரைத்து ஒருபடி வி ளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஒரு சிறு காண்டி வீதம் இருநேரங்கொள்ளத்தீரும்.

சாரணைவேர் முடக்கொத்தான்வேர் சுக்கு கழற்சிப்பருப்புவ கைக்குப் பலம்-க. தட்டிப்போட்டுக்கியாழஞ்செய்து சங்களவுகொ டுக்கத்தீரும்.

சுக்கு மிளகு வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் கொச்சியிலை பலம்- கால், பூண்டு பலம் அறை கழற்சிப் பருப்பு பலம்-உ, இவைகளை

ரைத்து அரைப்படி சிற்றாமணக் கெண்ணெயிற் சிலக்கக் காய்ச்சி ஒரு சங்குவீதம்-௩ நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

வசம்பு கழற்சியிலை உள்ளி வகைக்குப்பலம்-க, தட்டி வெதுப்பி பொத்தணமிடவும், குட்டித்தக்காளி யிலையும் நைவேளை யிலையும் வெதுப்பித்தட்டிக் கட்டத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் ஒரு கழற்சிப் பருப்பும் ஒரு விராகனெடை சிற்றுமுட்டி யிலையும் அரைத்துப்போட்டுப் பொறித்து ௩-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

நைவேளை முடக்கொத்தான் மேனி மூர்க்கரைச் சாரணைவேர் வேர்சவுரி வகைக்குப்பலம் ௧௦-இவைகளையிடித்து ௧௦-படி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய்வற்ற வைத்திருத்ததில் உ-முத்தின தேங்காயைத்திருகிப்போட்டுப் பிசைந்து பால்பிழிந்து ஒருபடிவிளக்கெண்ணெயிற் கலந்து திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி ஓமம் கழற்சிப் பருப்பு வகைக்கு விராகனெடை ரு-அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருசிறுகரண்டிவீதம் பத்தியமாய் ௩-நாள் கொடுக்க தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மசரைப்புழுநோயின் குணம்.

சீதமலமாயும் தண்ணீர்போலும் கருத்த நிறமாயும் கத்தரிக்காய் கசக்கிப் பிழிந்த சாறுபோலும் பிறவிர்த்தியாகும்.

வேறு.

மலங்கருகி நின்று குதவாயிற் குத்திக் குழறிக் குருதி விழும் மலத்துடன் சீதஞ்சிதறிக்காணும் உதப்பைதள்ளும் கீழ் வயிறுளைந்து நோகும்.

நிவர்த்தி.

மஞ்சள் ஈருள்ளி திரிகடுகு வசம்பு ஏலம் சிறுபூளைவேர்சுரைமீன்றலைபலம் வீதம் தூக்கிச் சிறுபூளைச்சாற்று லாட்டி உழக்கு வேதினெய்யிற் போட்டுப்பதமாய்க்காச்சி மெழுகுபதமாய் வடித்தொருகாசெடை கொடுக்கத்தீரும்.

உழக்கு ஆவினெய்யில் நாயுருவிமேனி கொழுஞ்சி தூதுவேளை வசம்பு சுக்கு மஞ்சள் வகைக்கொரு பாக்களவு அரைத்துப் போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிக் காண்டிறை கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுக்கிருமி விழுதலுக்கு.

எலிச்செவியும் முருக்கைவேரும் திரிபலையும் நறுக்கிக்கியாழஞ்செய்து சங்களவு கொடுக்க கிருமி பூச்சிவிழும்.

நாகப்பூச்சி விழுதலுக்கு.

பாகற்சாறு கழற்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்கு உழக்குஒன்றாய்கலந்து அதில் சுக்கு காந்தை ரசகர்ப்பூரம் பூண்டு வசம்பு வகைக்கு விராகனெடை-க, அரைத்துப்போட்டெரித்து ஒரு சங்கு கொடுக்கவிழும்.

ஓமம் புரசவிரை பேய் பீர்க்கு பிரண்டை வகைக்குப் பலம்-க, இடித்து அரைபடி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து மூன்றுநாள் கொடுக்கப் பூச்சிகள் பந்துபந்தாய்விழும் இச்சாபத்தியம்.

இலைக்கள்ளி வேர்ப்பட்டை பலம்-ரு, மிளகு பூண்டு சுக்குகடுக்காய் வகைக்குபலம்-ஒன்றேகால், வெயிலிற் காயவைத்துப்பொடித்து வடிகட்டி குழந்தைகளின் பெலமறிந்து முலைப்பாலி லல்லதுவெந்நீரிலொரு காசெடைகொடுக்க நீங்கும்.

விரோசனவகுப்பு.

பூபதி மாத்திரை.

இரதம் சுக்கு வெண்காரம் கெந்தகம் வகைக்கு விராகனெடை க-நேர்வாளம் விராகனெடை-க, இவைகளை சுத்திசெய்து குளிர்ந்த நீர் விட்டரைத்துப் பாசிப்பயறளவாய் உண்டைசெய்து ஒருண்டையை தண்ணீரிற்கொடுக்க வூதுமாந்தம் பொருமல் வாதம் நீங்கும் பத்தியமில்லை.

அமிர்தசஞ்சீவி லிங்கக் குழம்பு.

சாதிலிங்கம் வெண்காரம் இரண்டு பங்கு, ஆமணக்கின்பருப்பு நாலுபங்கு, வாளம் எட்டுபங்கு இவைகளைச் சுத்தி செய்தரைத்துக் குன்றிக்காயின் பிரமாணங்கொடுத்து குளிர்ந்ததண்ணீரிற்கொடுக்க பேதியாகும் வெந்நீர்கொடுக்கப் பேதிகட்டும்.

வேறு விரோசனம்.

வெள்ளைக்காக்கணன் வேர்திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை-க. மிளகு விராகனிடை-உ தண்ணீர் விட்டரைத்து ஒரு விராகனிடை மருந்தைக் குளிர்ந்த தண்ணீரிற் கரைத்துக்கொடுக்க வயறுபோகும், இச்சாபத்தியம்.

சண்பகப்பூ மாத்திரை.

சண்பகம் ஏலம் இலவங்கம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை க. சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை ரு-வெந்நீர் விட்டரைத்து-கால்-கழஞ்சு நிறையா யுண்டைசெய்து தேனிலாவது சுக்கு கியாழத்திலாவது கொடுக்கப்பேதிக்கும்.

தித்திப்பு சுகபேதி குழம்பு.

ரஸ்தாளிவாழைப்பழம் பலம்-௧௦ திராக்ஷப்பழம்பலம் ௫-ஓமம் சுக்கு மிளகு வகைக்கு விராகனிடை ௧-கடுகுரோகணி பலம்-௫ சுத்திசெய்த வாளம் பலம்-௫. கடுகின்னெய் பலம்-௧ ஆவின்னெய்ப் பலம்-௨. புதியதேன் பலம்-௫, இவைகளைக்கல்வத்திலிட்டு ௪-சாமம் ஆட்டி வழித்தெடுத்து கற்சாவடியிற் காற்றுப்போகா மலடைத்துக்கொண்டு காசளவு அப்பத்திற்றடவி அழுகிறசெய்க்கிய தப்பின்றித்தின்னும். நல்லசுகபேதியாகும் பேதி அதிகமானால் வசம்பைச் சுட்டு இளவெந்நீரினுரைத்தாவது சுடுகஞ்சி யாவது சாணிப்பாலது நீவிவேர்க்கியாழமாவதுகொடுக்க பேதிநிற்கும் இச்சாபத்தியம்.

சுகபேதியெண்ணெய்.

முருங்கைப்பட்டை முக்கரைச்சாரணைவேர் சுருள்ளி இவைகளைச் சமவாய்த்தட்டிச் சாறுபிழிந்து அதற்குநிகர் விளக்கெண்ணெய் விட்டெரித்து காண்டிவீதம்கொடுக்க மலபந்தம் கரப்பான் சிரங்குதீரும். இச்சாபத்தியம.

வசூரி நூல்.

வசூரி விடாம் விருத்தம்.

பார்த்துவசூரி நூல்தொகுப்பைப் பண்பாய் மாந்தர் தானறிய
கோர்த்து தேகச் சூடணைத்துங் குறிப்புங் குணமும் சாத்தியமும்
தீர்த்துப் போகப் பண்டிதருக்குத் திறமா யெடுத்த அட்டவணை
சேர்த்துப் பிணியுந் தானகலச் சிறக்க மருந்து வுரைத்தோமே.

பனைமுகரி பாலம்மைவரகுதிரி கொள்ளம்மை கல்லுதிரிகடுகம்மை மொழுக்கன் உப்புதிரி கரும்பனசை வெந்தயம்பாசிப்பயறம்மை விச்சிபிப்பன் நீர்க்குளுவான் தவளை என வசூரி பதினாலு.

காரணம்.

சரீரத்தில் வெக்கையின்சி மூலத்திற் சூடுகொண்டு மூலையில் அதிககொதிப்புண்டாகி அஸ்தியிற் கனமேறி மேற்படி ரோகம் சம்பவிக்கிறது மேற்படிவியாதிகண்ட பேரைக்கண்டுபயந்து இருதயங் கலங்கினாலும் மேற்படி ரோகம் சம்பவிக்குமெனச் சொல்லப்படுகிறது.

பனைமுகரிக்குணம்.

காய்ச்சல் மிதமாய்க்காய்ந்து உடல்நடுக்கும் கண்சிவக்கும் கண்டமுண்டம் வீங்கும் பெரும்பாடு பிதற்றல் சன்னிதோன்றும்

பாலம்மைக்குணம்.

அகோரமாய்க் காச்சலடிக்கும் மூன்றுநாளிரவிற் சிரசிற்குருதோன்றி உடம்பு கடுக்கும் ௭-ம் நாளில் நீர்கோத்து ௯-ம் நாளிலிறங்கும் ௧௫-ம் நாளிற் ஆரோக்கிய ஸ்நானஞ் செய்விக்கவும்.

வரகுதிரிக்குணம்.

காச்சலதிகமாய்க் காய்ந்து ௩-ம் நாளில் சிரசிற் குருதோன்றும் வாயாலிரத்தம்விழும் ௭-ம் நாளில் நீர்கட்டி ௧௧-ம்நாளிலிறங்கும் நீர்த்தாரையி லிரத்தங்காணும்.

கொள்ளம்மைக்குணம்.

காச்சல் பிதற்றல் சன்னி வலிப்புந்தோன்றி ௩-ம் நாளிற் சிரசிற் குருதோன்றி ௧௩-ம் நாளிறங்கும.

கல்லுதிரிக் குணம்.

அகோரக்காய்ச்சல் பேதிவாந்திகண்டு ௩-ம் நாளிற் சிரசிற்குருதோன்றி ௭-ம் நாளிற் சங்கங்கனிபோல் நீர்கட்டி ௧௦-ம் நாளிலிறங்கும் ௧௧-ம் நாள் ஸ்நானஞ் செய்விக்கவும்.

கடும்மைக் குணம்.

காச்சலடித்த ௩-நாளிற் சிரசிற் கடுகுபோல் குருதோன்றி உடம்பெல்லாம் அதிகமாய்வலிக்கும் மண்ணைகட்டும் குரல்கம்மும் பேதிகாணும்.

மொழுக்கன்குணம்.

காய்ச்சல்மட்டாய் காயும் தேகமெல்லாங் கடுக்கும் இடுப்பு வழங்காது சரீரம் வீங்கும் காந்தல்காணும் ௭-ம் நாளிற் குருதோன்றும் ஔஷதஞ்செய்யக் குணமாகும்.

உப்புதிரிக்குணம்.

காச்சல் கண்டு மூன்றுநாளிற் சிரசிற்குருதோன்றி யுடம்பெல்லாம் உப்புப்போலிருக்கும் ௫-ம் நாளில் நீர்கட்டி ௭ ம் நாள் இறங்கும் ௧௧-ம் நாளில் ஸ்நானஞ் செய்து ஔஷதங் கொடுக்கவும்.

கரும்பனசைக் குணம்.

காச்சலடித்து ௪-ம் நாளிற் சிரசிற் குருதோன்றி உடம்பெல்லாம் குத்தும் சுருக்கும் வகுரி யுள்ளேவாங்கும் பேதிமூர்ச்சைகாணும் மலங்கட்டினல் ௧௩-நாளிலிறங்கும் உடம்பெல்லாம் விரிந்து ரணமாஇக் கிரிமியுண்டாகும் பிரக்ஞையற்று சுவாசம்மேல் நோக்கும் ௨௧-நாட்சென்றால் ஸ்நானஞ்செய்து ஔஷதங்கொள்ளவும் இந்தரோகங்கண்டவர்கள் பிழைப்பதறிது.

வெந்தய அம்மைக்குணம்.

காச்சலடித்து ௩-ம் நாளிற் சிரசிற் குருதோன்றி எ-ம் நாளில் நீர்கட்டி கூ-ம் நாள் இறங்கும் கஙு-ம் நாள் ஆரோக்கிய ஸ்நானஞ் செய்யவும்.

பாசிப்பயிற்றம்மைகுணம்.

காச்சலும் பிதற்றலுமுண்டாகி உ-ம் நாள் சிரசிற் குருதோன் றும் எ-ம் நாள் நீர்கட்டி கூ-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்து சரீரம்பிலக்க நீர்மோரசனங் கொள்ளவும்.

விச்சிருப்பின் குணம்.

காச்சலடிக்கும் கண்சிவக்கும் வாந்திபேதிசனும் ௩-நாள்சிர சிற்றோன்றித் தேகமெல்லாம் உமிபோல் வாரியிட்டு மறையும் எ-நா ள் ஸ்நானஞ்செய்யவும் வயிற்றுளைவுகாணும்.

நீர்க்குளுவான்குணம்.

காய்ச்சலடித்து ௩-ம் நாள் சங்கம்பழம்போற்றோன்றும் எ-ம் நாள் இறங்கும் கூ-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்து தேகத்தை குளிர்ச்சி செய்யும்.

தவளைக்குணம்.

காச்சல்கண்டு நடக்கவொட்டாது குலைப்போல் வலிக்கும் அன்னஞ்செல்லாது கூ-ம் நாள் சிரசிற் குருதோன்றி கூ-ம் நாள் இற ங்கும் கக-ம் நாள் ஸ்நானஞ்செய்யவும்.

வசூரிபதிகப்படாதிருக்க.

கஞ்சாப்பரிசான்வேரை நரம்பு நீக்கியரைத்துப் புன்னக்காய்ப் பிரமாணம்வெந்நீரிற் கலக்கிக் கொடுக்க வாந்திபேதி காணும் மதி யத்திற் சுடுகஞ்சி கொடுக்க வசூரிபதிகப் படாது, கிளாயிலை பிரமி லை மூக்குரட்டை வேர் தவசி முருங்கை சமூலம் ஈருள்ளி இவைக ளை நீராகாரந் தண்ணீர் விட்டிடித்துப் பிழிந்து சீரகம் ஒரு விராக னிடை யரைத்துக் கலக்கி காற்படி விகிதம் மூன்று நேரங் கொடுத் தாலும் புளியிலை கோழியவரை யிலை ஈருள்ளி இவைகளை ஓர் நிறை யாயிடித்து நீராகாரந்தண்ணீர் விட்டுப்பிழிந்து வடிகட்டி காற்படி விகித மூன்றுநேரங்கொடுத்தாலும் வெள்ளைக் கிங்கிலியத்தை அவி ரியிலைச்சாற்றால் (௪) சாம மரைத்துச் சிறு சுண்டைக்காய்ப்பிரமா ணம் உண்டை செய்துலர்த்தி யதிலொருண்டையை வெந்நீரிற் கொடுத்தாலும் அல்லது அந்த உண்டையை வசூரி கண்ட பின்பு கொடுத்தாலும் அல்லது ஆட்காட்டிக் குருவிமுட்டை பத்

செட்டுடைத்து விட்டதிற் கொஞ்சஞ் சம்பாப் புழுங்கலரிசியையு நனையத்தக்கது போட்டுக் கருகாமற் பதமாய்ப் பொரித்துச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு காய்ச்சல் கண்டவுடனே பந்த அரிசியை யிடதுகையிற் கொட்டி வலதுகையாற் றிரிகடி யொருபோது கொடுத்தாலு மல்லது பழைபுபாத ரட்சையைச் சுட்டுத் திரிகடிப் பிரமாணம் வெந்நீரில் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வசூரிமட்டும் பழிம் மேற்கொள்ளாது.

வசூரியுள்ளே சொக்கினால்.

இளநீரைமேற் பட்டைச்சீவி வெந்நீரிலவித்துக் கண்திறந்து வெந்தநீரிற்றேற்றாவிரை முக்தக்காசுவகைக்கு வீராகனிடை (௫) அரைத்துக் கலக்கியாவது அல்லது சீரகத்தை மட்டு மரைத்துக் கலக்கியாவது ௩-போது கொடுத்தாலும் அல்லது மேதிக்கிடாரிச் சாணிப்பாலிற் பூநாகம் நற்சீரகம் வகைக்கு வீராகனெடை (௫) அரைத்து மூன்று போது கொடுத்தாலும் அல்லது பளிங்காயிருக்கிற கருடப்பச்சிக்கல் மான்கொம்பு காண்டாமிருகத்தின் கொம்பு இம்மூன்றும் வகைக்கு வீராகனிடை (௫) அரைத்து மான்கொம்பு வூறின தண்ணீரிற் கரைத்து காற்படிவிகிதம் கொடுத்தாலும் அல்லது பிருவிலையை புதுசட்டியிலிட்டு நீராகாரத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாயலசி அரைக்காற்படி விகிதம் மூன்றுபோது கொடுத்தாலும் வசூரிபூரிக்கும்.

வசூரியின் பேரில் அதிசாரபேதி கண்டால்.

பிச்சிலைபிலையைப் புதுச்சட்டியிட்டு நீராகாரத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாபலசி அரைக்காற்படி நீர் விகிதம் ௩-போது கொடுத்தாலும் அல்லது சுக்கு வேப்பூர்க்கு எலுமிச்சம்வேர் கோரைக்கிழங்கு இளவெதுப்பாய் வறுத்துக்கியாழஞ்செய்து அரைக்காற்படி விதங்கொடுத்தாலும் அல்லது ஆல் அத்தி இத்தி அரசு மா ஒதி பிச்சிநுத்தி காசா இவ்வகைச்சருகும் சுக்குங்கியாழஞ் செய்து கொடுத்தாலும் அல்லது பொன்முசுட்டை கிராம்பு வேப்பீர்க்கு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் பேதி அதிசாரம்நிற்கும்.

வசூரியின் பேரிற்கபேப்புசிதம் இரத்தங்கண்டால்.

முக்கின நாவற்பட்டையை ஆவின்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்து வடிகட்டி அரைக்கால்படி விதம் (௩) போது கொடுத்தாலும் அல்லது ஆவரை பஞ்சாங்கத்தை ஓர் நிறையாய்ச் சட்டியிலிட்டு வறுத்துத் தண்ணீர்விட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடு

த்தாலும் அல்லது பழம்பமாக்கொட்டையைத் தட்டி யிளவறுப்பு செய்து அரைத்து நீராகாரத்தண்ணீரிலாவது தயிரிலாவது அரைத்துக்கொடுத்தாலும் முத்தின கல்லத்தி வேர்ப்பட்டை ஈருள்ளி சீரகம் வகைக்குவிராகனெடை-நி. வெள்ளாட்டுப்பாலி லரைத்துக் கலக்கி அரைக்கால்படி வீதம்-ரு போது கொடுத்தாலும் தண்ணீர்க்குடங்களி லிருக்கு அடிமண்டியைக் தேற்றுவிரைபாற்தேற்றி தெளிவையிறுத்ததில் கருவேப்பிலை யீர்க்கு கிராம்பு யிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு (க) வீதம் வறுத்தரைத்துக் கொடுத்தாலும் ஈருள்ளியை ஆவினெய்யில் வேகவைத்துக் கொடுத்தாலும் இரண்டு வில்வப் பழத்தைச் சிதைத்து வறுத்தொருபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டென்றுய் வற்றவைத்து வடிகட்டி யதில் அதிவிடையம் கிராம்பு வகைக்கொரு காசெடை வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு மூன்று தினங் கொண்டாலும் அல்லது ஈருள்ளிச்சாறு ஆவினெய் சமன் கலந்து அரைக்காற்படி விதம் மூன்றுபோது கொள்ளக் கடுப்பு இரத்தம் சீதம் நிற்கும்.

வசூரியின்பேரில் அதிசாரங்கண்டால்.

சிந்தில் கோரைக் கிழங்கு சுக்கு மேற்றோல் நீக்கி வகைக்குவிராகனெடை நி-வெதுப்பிக் கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் அல்லது மான்கொம்பைக் கோவையிலைச் சாற்றில் (ரு) நாள் ஊரவைத்து அதற்கு மேற்படி யிலையை யறைத்துக் கவசஞ்செய்து உடு-எருவிற் புடம்போட பஸ்பமாகும். அந்த பஸ்பம் விராகனெடை-க. மான்கொம்பு ஊரின தண்ணீரிற் கலக்கி கொடுத்தாலுந்தீரும்.

வசூரியின்பேரிற் சிலேஷ்மம்நெஞ்சிற்கட்டித் தொண்டைகம்மினல்

கற்பூரவல்லிச்சாறுபடி அரைக்காலில் கோரோசனை விராகனிடை (கால்) உரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்க கபம் வாங்கும்.

மாதுளம் பூவைக்கியாழம்செய்து அதிற் கொஞ்சங்தேனும் எலுமிச்சஞ்சாறும் விட்டுக்கலந்து கொப்பளிக்கத் தொண்டை கம்மலுடனே தீரும், இதையுட்கொள்ளலாகாது.

வசூரியின் பேரில் சுரங்கண்டால்.

எலுமிச்சம் வேர்ப்பட்டை வலம் சிந்தில் விலாமிச்சு பற்பாடகம் சந்தனம் கோரைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனெடை நி-நறுக்கிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து ரு-போது கொடுத்தாலும் மகரப்பூ

விராகனெடை ரு-சியாமுஞ்செய்து அதிற்கோரோசனை விராகனெடை-கால் உரைத்து அரைக்கால்படி விதம் மூன்றுபோது கொடுக்க சுரம் நீங்கிவிடும்.

வசூரியினால் மலசலங்கட்டி வயிறு உப்பிசங் கண்டால்.

ஈருள்ளி கற்கண்டு வகைக்கு விராகனெடை ரு-அரைத்து ஆமணக்கெண்ணெய்படி அரைக்காலிற் கலக்கிக்கொள்ள மலசலக்கட்டு உப்பிசமுந் தீரும்.

தாகத்திற்குக் கலங்கொம்புத்தண்ணீர் செய்யும் விதம்.

கலங்கொம்பை ஊறவைத்து நன்றாய்க் கழுவிப்போட்டு ராசினதுாள்பலம் உ. சுடுதண்ணீரில்போட்டு ஊறவைத்துக்கொண்டு அந்தந் தண்ணீரை தாகத்துக்கு வசூரி கண்டிருக்கும்போது கொடுத்துக் கொண்டுவரத் தேகத்துக்கு ஆரோக்கியத்தையும் சுகத்தையுந் தரும். சிலபிரையோகத்தில் கலங்கொம்புநீரைச் சேர்த்துக் கொள்ளும்படி சொல்லியிருப்பதால் அதற்கு இந்த முறைப்படி செய்து உபயோகப்படுத்தவும்.

வசூரியினால் நேத்திரத்தில் விதனங்கண்டால்.

சீரகத்தைத் துணியிற்பொட்டணங்கட்டிமுலைப்பாலிலூறவைத்துத் தண்ணில் ஒத்தணஞ்செய்தாலும் அல்லது சுடுசோற்றில்வெண்ணெய்சேர்த்து மத்தித்துத் துணியிற் பொட்டணங் கட்டி நீராகாரத்தண்ணீரில் தோய்த்து கண்ணில் ஒத்தணஞ்செய்யக் கண்விதனந்தீரும்.

விழியில்வசூரிவாராதிருக்க.

வசூரிக்காச்சலடிக்கும்போது ஈருள்ளியை மறுமனிதன்வாயில் மென்று கண்ணிலூத வசூரிகண்ணில் வராது.

வசூரியினால் வாயால் உதிரங்கக்குவதற்கும் நீர் தாரையி
ல் ரத்தங்காணுவதற்கும்.

நன்னாரிவேர்த்தோல் கலங்கொம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ பூநாகம் ஐந்தெடுத்து நன்றாய் மண்கழுவி அவைகளுடன் சேர்த்து சாந்துபோலரைத்து கலங்கொம்பு ஊறின தண்ணீரிற்கரைத்து அரைக்காற்படி விகிதம் மூன்றுபோது கொள்ளவாயாலிறத்தங் கக்குவதும் நீர்த்தாரையி லிரத்தம் விழும்வதும் நிற்கும். சன்னிதோஷம் வசூரி கிராந்துதலுந்தீரும்.

வசூரியினால் சேரிடும் சூலைக்கட்டுக்கு.

பழங்கூறை வைக்கோலும் வேப்பிலையும் சேர்த்தவித்து கூ-நாள்வரை வேதுவிட்டு ஒத்திட்டுக் கட்டத்தீரும்.

வேறு.

வட்டத்துத்தி சமூலம் வேகவைத்து கூ-நாள் வேதுவிட்டு ஒத்திட்டுக் கட்டச் சூலைதீரும்.

ஆருத வசூரிப்புண்ணுக்கு.

முத்தினதேங்காயைத் திருகி அதில் புளியவிரையின்மேற்றோலைப் பொடித்துப்போட்டுப் பிசைந்து பிழியத்தயிலம் வரும், அதைப் புண்ணிற்போட ஆறும் வீக்கத்திற்றடவ வற்றும்.

வசூரி யிறங்கினதின்பேரில் நடப்பிக்குங்கிரமம்.

பருத்திப்பிஞ்சு அத்திப்பிஞ்சு சாதிக்காய் நற்சீரகம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் மோரிலரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும்.

அப்பால் வேப்பிலையும் மஞ்சளும் அறுகும் ஓர் நிறையாயரைத்து உச்சிமுதல் பாதம்வரை தேய்த்துக்குளிர்ந்த சலத்தில் ஒன்றைவிட்டொருநாளாக மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ்செய்விக்கவும் வேப்பிலையும் மஞ்சளும் அரைத்துப்புண்ணிற்பூசியபின்பு தயிரைத்தேய்த்துக் குளிர்ந்த சலத்தில் முன்போல் மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ்செய்வித்து அதின்பேரில் அவரை யிலையை மோரிலரைத்து சிரசிலும் உடலிலும் தேய்த்துக் குளிர்ந்தசலத்தில் மூன்றுமுறை ஸ்நானஞ்செய்வித்து அப்பால் ஆமணக்கெண்ணெயைத் தேய்த்து உச்சிலே அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்வித்து மோர்நீரும் அன்னமும் சருள்ளியும் உண்பிக்கச்செய்தால் தேகங்குளிர்ந்து பலக்கும் மேற்படி வியாதி கண்டவர்களுக்குக் கருவிகாணுதிகள் பலங்கெட்டிருப்பதால் ஆறுதிங்கள் செல்லும்வரை காரமான ஔஷதங்கள் கொடுக்கலாகாது கொடுத்தால் வியாதியை விளைவிக்கும்.

மறுமுள்ளின் குணம்.

வசூரி இறங்குமுன் ஸ்நானஞ்செய்வித்தால் சுரங்காய்ந்து மறுமூள் புடைத்து ரணங்காணும்.

அதற்கு நிவர்த்தி.

சாதிக்காய் கறுக்கு மூலம் கிராம்பு சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௫. பொடித்துக்கியாழஞ்செய்து அதற்குச்சமன் நிம்பச்சாறும சருள்ளிச்சாறுஞ் சேர்த்து முறித்துக் கொஞ்சந் தேன்விட்டு

மத்தித்து அரைக்காற்படி வீதம் மூன்றுபோது கொடுத்து வட்டித்துத்தியிலேயும் சூடனுஞ் சமன் சேர்த்தரைத்து ஆமணக் கெண்ணெயில் மத்தித்து மறுமுள் ரணத்தின்மேற் பூச ஆறும்.

வசூரியினாற் கண்ணிற்பூவிழுந்தால்.

பனங்குருத்தைத் தட்டிக் கண்ணிற்பிழிந்தாலும் அல்லது முருங்கைப்பூ நெருஞ்சிப்பூ நந்தியாவட்டைப்பூ சீரகம் ஒன்றாய்ச்சேர்த்துத் தட்டிக் கண்ணிற் பிழிந்தாலும் பூமாறும்.

பத்தியத்திற் கான பதார்த்தங்கள்.

எலுமிச்சம்பழம் புளியம்பழம் நெல்லிக்காய் பனங்கற்கண்டு கெளுத்திக்கருவாடு பாசிப்பயறு சூரைக்கருவாடு வெள்ளாட்டுப் புக்கண்டம் காடை வெள்ளெலி உடும்பு வர்க்குருவி வாழைக்கச்சல் அத்திப்பிஞ்சு நீர்மோர் சருள்ளி முதலியன.

பத்தியத்திற் காகாப் பதார்த்தங்கள்.

மாங்காய் தேங்காய் இலுப்பை யெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் சோற்றிலி நெல்லாவி கொட்டாவைமுத்தாவி தாளிதவாடை இந்த வாடைகள் தேகத்திற் பரிசப்பட்டால் கருஞ்சூலை கடுப்பு கைகால் முடக்கால் சம்பவிக்கும்.

பாலவாகடம் முற்றுப் பெற்றது.

நயனவிதி.

நயனரோக விபரம் விருத்தம்.

சொல்லு மனித ரானவர்க்குத் தொகுத்த ரோக நயனவிதி
புல்லுந் தொண்ணூற் றாறுவிதம் புகன்றார் முனிவ ரானவர்கள்
அல்லும் வியாதி தானகல அறைந்தார் மருந்து பலவிதமாய்
வல்ல வாயுர் வேதங்கண்டு வகுத்துச்செய்வோர் பண்டிதரே. க

பாரும் வாத காசமெனப் பகர்ந்த பித்தகாசமுமாம்
சேருஞ் சிலேத்தும வதிகாசஞ் சிறந்த நீல காசமுமாம்
தீரும் குமரிகாசமுடன் திமிர ரோடி காசமுமாம்
காரும் மந்தார காசமுடன் கழறு மிர்த்தகாசமுமே. உ

மேவுங் கெம்பஞ் சலகும்பம் விளங்கும் படலம் பில்லமுடன்
தாவு மாலைக் கண்விழுங்கி தவிபாம் வெண்பா சுப்படலம்
பாவு மணிபாம் வளர்த்தியுடன் பகரு மந்த மதிமந்தம்
ஆவும் பருவணி சுற்றுக்கண் அறையுஞ் சுருங்கு கண்ணோமே. ௩

ஆமே புளைவு காசவெறி யனன் கோப மனல்கோபம்
தாமே புகைச்சல் பற்பரோகம் சாற்றும் ஒட்டுக் கண்பிணியாம்
போமே நேத்திர மலங்களுடன் புகலும் பாய்ச்சல் நீருகல்
காமே சொன்னேன் கண்பிரிவு நவின்றார் செவ்வோர்க்குருந்தமுமே.

குருந்தம் சுகர நமாமுடன் கூறும் மகாம் கண்கட்டி
சந்தம் பிருட்கண் செவ்வலரி சாற்றுங் கூச்சம் ஆணிப்பூ
பந்தம் நேத்ர வாயுவுடன் பகரும் புழுவெட்டாணியென
தந்தம் வலிப்பு வெள்ளெழுத்து சாற்றும் நேத்திர வலிபாரே. ரு

பாரே பழற்சி விழிநேத்திரம் பகருங் குருடு செஞ்சுடராம்
நேரே யெழுச்சி புளிச்சக்கண் ணிறைந்த யிளிகண்ணழிகண்ணும்
கூடேடமுடமயிர்க் கண்ணிறைச்சி குறிக்குந்தொண்ணூற்றாறுபிணி
பாரே முனிவர் மார்தர்கட்குப் பகுத்தார் விபரந் தொகுத்தாரே.

வாதகாசம் பித்தகாசம் சிலேத்மகாசம் நீலகாசம் நீரொளி காசம் குமரிகாசம் மந்தரகாசம் இரத்தகாசம் சலகும்பம்பில்லம்படலம் வெண்மாசுபடலம் மாலைக்கண் விழிவிழுந்தி மணிவளர்த்தி மதிபந்தம் பருவணிகை சுற்றுக்கண் சுருங்கண் உளைவு காசவெரி அனலகோபம் புகைச்சல் பற்பரோகம் ஒட்டுக்கண் கண் மங்கல் கண்பிரிவு நீர்பாச்சல் செவ்வேர்குருந்தம் சுக்கிரண் அமரம் அக்காம் கட்கட்டி இருட்கண்செவ்வரிப்பலம் கூச்சம்பூ ஆணிப்பூ புழுவெட்டு நேத்திரவாயு வெள்ளெழுத்து கண்வலி அழரழி விழிக கண்குருடு செஞ்சுடர் எழுச்சி புளித்தகண் அழிகண்முடமயிர் கண்ணிரைச்சி முதலான கண்ரோகம். கூசு.

அவைகள் தோன்றுமிடம்.

வாதகோபத்தால் கருவிழியி னிடத்து சுஙு-ம் சிலேத்ம கோபத்தால் வெள்ளை விழியினிடத்து உ௦-ம் பித்தகோபத்தால் இமையோரத்தில் கசு-ம் கடைக்கண்ணில் கயு-ம் பிறக்கிறது.

அவைவருவதற்குக் காரணம்.

மாதாம்பக்கத்தாலும் மூலத்தி லக்கினி யதிகரிப்பதாலும் மேகநீராலும் மலக்கட்டினாலும் தலைவரட்சியினாலும் எண்ணெயு முழுக்குத் தவறுதலும் அதிக விசனத்தாலும் கடுவெயிலில் ஓயாது நடக்கிறதாலும் அதிகசமை யெடுக்கிறதாலும் மழையிலுங் காற்றிலும் அலைகிறதாலும் நாம்பூலம் அடக்கி நித்திரை செய்தாலும் ஆழ்ந்தபார்வையினாலும் மேற்படி ரோகங்கள் சம்பவிக்கும்.

வாதகாசத்தின் குணம்.

விழிவீங்கிக் கடுத்துத் தணற்போலெரிந்து நீர்வடியும் நித்திரை சற்றும் வராது.

நிவர்த்தி.

ஒருபடி ஆவினெய்யில் நற்சீரக மொருசேரங்கை அரிந்த சுருள்ளிபடி (கால்) நந்தைச்சுதை ஒருவாவிபிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் இவைகளைச் சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு சிறுபூளைச் சாற்றை முந்திக் கண்ணிற்பிழிந்து அப்பால் மேற்படி நெய்யைக் கட்டியாவது அல்லது முள்ளி ஆவரை அல்லி நீலிமுருங்கை இவைகளின்பூவை ஓரளவாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்து அப்பால் மேற்படி நெய்யும் தேனுங்கூடிக் களிம்புசெய்து கண்ணில் தீட்டியாவது நல்லெண்ணெய் படி-உ நெருஞ்சிச்சாறு முலைப்பால் ஆவின்பால்வகைக்குப்படியரை வீதம் இவைகளை ஓர் நிறைபாய்க் கலந்ததில் கல்நார் சிற்றுமுட்டிவேர் கொன்றைப்பிசின் அதிமதுரம் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி சிறுகீரைவேர் செஞ்சந்தனம் கோஷ்டம் ஏலம் வகைக்குப்பலம் (க) இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு உ-படியாய் வற்றவைத் திறுத்துக் கூடவிட்டுச் சடாமாஞ்சில் சாந்திரபேதி வகைக்குப்பலம்-க. ஆவிநெய்யிலரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பித்தகாசத்தின் குணம்.

வெள்ளைவிழியில் வெண்மேகம்போல் நீர்படர்ந்து கருவிழியிற் பாதி உளூர்ந்துப்பிரமாணம் வெண்மையாய்த் தோன்றும்.

நிவர்த்தி.

சங்கு திரிகடுகு அரிதாரம் அதிமதுரம் புங்கவித்து பிதரோகணி துத்தம் மனோசிலை இவைகளை ஓர்நிறையாய் நந்தியாவட்டைப் பூச் சாற்றிலரைத்துக்கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துக்கண்ணிற்போட்டு சிற்றுமுட்டி முசுமுசுக்கை குரும்பை சிந்திற்கொடி உத்தமதாளி தாமரைவளையம் வகைக்கு ல-பலமிடித்துப்பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் அதிமதுரம் சண்பகப்பூசெவியம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி ஏலம் லவங்கம் வகைக்குமூன்று விராகனெடை ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டு ஒருபடிநல்லெண்ணெய் விட்டுப் பதமாய்க்காச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

குமரிகாசத்தின் குணம்.

கண்வீங்கிக் கடுப்பும் வலியுங்காணும் பீளைகட்டும்.

நிவர்த்தி.

துருசு துத்தம் புங்கம்வித்து இந்துப்பு சங்கு மிளகு மஞ்சள் இவைகளை ஓர் நிறைபாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்து மேற்படி நெய் யிற் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு கண்ணில் வார்த்தும் ஆ விரெய் ஈருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி க-ஒன்றாய் கலந்ததிற் செங்க ழுநீர்கிழங்கு சிந்திற்றண்டு ஏலம் மல்லி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் ச ண்பகப்பூ நெல்லி முள்ளிவகைக்குபலம்-கால் ஆவின் பாலிலரைத் து போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துமுழுவரத்தீரும்.

நீலகாசத்தின் குணம்.

கண்சோதியை யடுத்துச் சற்று சுணங்குபோல் வெளுரிக்கா ணும், பாசிபோல் நீர்படர்ந்து ஒளிமயங்கும்.

நிவர்த்தி.

வெண்காரம் துத்தம் துருசு சாரடைவேர் பவளம் பீங்கானோ டு பச்சைகர்ப்பூரம் சாஸ்திரபேதி இவைகளை ஓர் நிறைபாய் மாது ளம்பூச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து கண்ணிற்போட்டு பாதரி முசுமுக்கை பருத்தி செங்குன்றி மூடக்கொத்தான் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-கால். நல்லெண்ணெய்படி-க. ஒன்றாய்க்கலந் ததில் தகரம் சடாமாஞ்சில் ஏலம் மல்லி தான்றி கோஷ்டம் வகை க்குப்பலம்-கால். விதமரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழு கிவரத்தீரும்.

நீரொளிகாசத்தின் குணம்.

கண்ணிற் சலங்கோர்த்துத் திரண்டு கருவிழியினடியில் பூப் போல் தோன்றியது தீப்பொறிபோல் ஒளிவிடும்.

நிவர்த்தி.

குங்குமப்பூ பச்சைகற்பூரம் சமமாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றி லும் தேனிலும் குழம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கணணிற்போட்டு ம் ஆனைதிப்பிலி அதிமதுரம் தக்கோலம் வெள்ளிலோத்திரம் சுக்கு திரிபலை வகைக்குப் பலம்-க விதிதம் ஆவின்பாலிலரைத்து ஒருபடி நெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீர்ப்பாய்ச்சலின் குணம்.

விழி நொந்து சிவந்து அனற்போலெரியும் அருவிபோல் நீர்வடி யும் தினவெடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

குதிரைப்பல்லு துருசு துத்தம் குமரிவேர் சங்கு இவைகளெ ஓர் நிறைபாய் தேனும் முலைப்பாலும் விட்டுக் குழம்பு போலரைத்துக்கொண்டு கண்ணில் தீட்டியும் கையாந்தகரை கருவாழைக்கிழங்கு கழ்மந்திராய் உத்தமதாளி நைவேளை மணித்தக்காளி நந்தியாவட்டம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி (கால்) நல்லெண்ணெய் படி-க. ஆவினெய் படி-அரை. இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து இதில் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் வகைக்குப்பலம்-க. அதிமதுரம் கோஷ்டம் சந்தனம் மஞ்சிட்டி குரும்பை சதகுப்பை கண்டில் சடாமாஞ்சில் கோரைக்கோலம் வசுவாசி இந்துப்பு தான்றிக்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு உவ்வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகி வரத்தீரும்.

அன்னகோபமென்ற அனல் கோபத்தின் குணம்.

நயன நொந்து சிவந்து வலித்துப் புடைத்துத் தீப்போலெரிந்து நீர்வடியும்.

நிவர்த்தி.

பூநாகம்பூவும்காயும் பச்சைகர்ப்பூரமும் ஓர்நிறையாய்க் கல்வத்திட்டு முலைப்பால் விட்டுச் சிதைத்துத் துணியில் முடிந்து கண்ணிற்பிழிந்து இதனடியில் வருகிற தயிலங்களில் ஒன்றை முழுகிவரத்தீரும்.

முலைப்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்பலம்-க. வீதம் கல்கத்திற் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ ஏலம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் சந்தனம் வகைக்கு புலம்-கால். வீதம்மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரத் தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க. ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிக் குழுகி வருகையில் பச்சைக் கர்ப்பூரம் புனுகுசட்டம் சந்தனம் சாதிக்காய வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் பொடித்துப் போட்டுவடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

பிரிதற்கண்ணின்குணம்.

கருவளைபல் காந்தம் செவியம் வெள்ளைக்காக்கணன் வேர் துத்தம் துருசு வெண்கலம் இவையெல்லாம் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவினெய்யாலும் முலைப்பாலும் அறைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவரத் தீரும்.



துத்தம் துருசு கம்பிளி சுட்ட சாம்பல் தலைமயிர் சுட்ட சாம்ப ல் வகைக்கு விராகனிடை க. விகிதங்கல்வத்திட்டு கழற்கொடிச்சா ற்றில் ச-சாமம் அரைத்துலர்த்திய பின்பு ஆவின் வெண்ணெயைக் கூட்டிக்களிம்புபோல அரைத்து கண்ணில் தீட்டிவரத் தீரும்.

ஆவின்பாலும் நல்லெண்ணையும் வகைக்கொருபடி விகிதங்கலக் த்தில் திரிகடுகு மாந்தம் தென்னம்வேர் அதிமதுரம் மட்டிப் பால் கோஷ்டம் சந்தனம் ஏலம் குதிரைவாலிவேர் கல்மதம் சண்பகப்பூ தகரம் சடாமாஞ்சில் வகைக்குக் கழஞ்சு-ந. இவைகளை இளநீரில ரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு மேற்படி பிரயோக ங்களிலொன்றைக் கண்ணிற்போட்டும் இந்த யெண்ணெயை முழுகி வரத்தீரும்.

காசவெறிக்குணம்.

எழுத்தைப்பார்த்து பின்மனிதரைப் பார்த்தா லிருட்போற் றோன்றும்.

நிவர்த்தி.

வாலுழுவையரிசி குங்குமப்பூ கிராம்பு பச்சைகர்ப்பூரம் சந்த னம் சண்பகப்பூ பிதரோகணி லவங்கப்பத்திரி வெள்ளைச் சாரடை வேர்வகைக்குக் கழஞ்சு-க. வெள்ளைப்பொடிகழஞ்சு-கால். இவைக ளைத் தேனில் நாலுசாம மாட்டிக் கண்ணிற்போட்டு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் மேற்படி தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி-ச. இவைக ளைக்கலந்ததிற் சந்தனம் தேவதாரம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் காட்டெருமைபால் தாமரைப்பூ யேலம் லவங்கப்பத்திரி மல்லி நெ ல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம்-அ. இவைகளை மேற்படிபாலிலரட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துத் தலைமுழுகிவர காசவெறி கண் மயக்க ம் பித்தநீர் தலையிடி நீங்கும்.

புரைச்சலின் குணம்.

கண்மங்கலாயும் உருவம் அனேகமாயுந் தோன்றும்

நிவர்த்தி.

தலைபோடு கழஞ்சு-ச-துத்தம் கழஞ்சி-உ. இந்துப்பு கழஞ்சி-க. இவைகளை பனைமட்டைச்சாற்றி லரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற் படி சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருதுளி நல்லெண்ணெய் ஒரு துளி இ லுப்பைபரைப்பு ஊறின தண்ணீரில் ஒருதுளி இவைகளையொன்று ய்க் கலந்து கையில் மத்தித்துக் கண்ணிற்போட்டு வரத்தீரும்.

கடுக்காய்ப் பருப்பு-கங. திப்பிலி-ரு. மிளகு-ங. இவைகளை நெல்லிப்பழஞ் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலாவது மேற்படி வற்றலூறின தண்ணீரிலாவது உரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவரத்தீரும்.

பலகரை விராகனிடை-ரு. துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை-கால். இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றி லரைத்து கயிறு செய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணில்போட்டு வரத்தீரும்.

வெள்ளைச்சாரணைவேர் மிளகு சிறுதிப்பிலி இவைகளை ஓர் நிறையாய் உத்தமதாளிச்சாற்றிலும் குரிஞ்சாச்சாற்றிலும் நந்தியாவட்டைப்புஷபஞ்சாற்றிலும் அரைத்து கயறுசெய்து நீரிலிரைத்துகண்ணிற்போட தீரும்.

நல்லெண்ணெய்படி-கால். முலைப்பால் படி-கால் ஒன்றாய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-க. மிளகு விராகனிடை அரை கற்றாழஞ்சோறு ஒருபாக்களவரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் தலைக்கிட்டு உசிலம் பொடியாவது பாசிப்பயறாவது அரைப்பிட்டு தேய்த்து சுடுதண்ணீரில் ஸநானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெற்படியரை மிளகு அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-க. இவைகளை யாவின்பாலி லரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத் தீரும்.

மதிமந்தகுணம்.

கண்சிவந்து உறுத்திவலிக்கும் பீளைசாடும் நீர்வடியும்பார்வை மந்தமாயிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

கடல்நுரையும் கற்கண்டு ஓர் நிறையாய்த் தேனிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்.

இதில் மாறாவிடில் இந்துப்பு மாமஞ்சள் மனோசிலை திரிகடுகுஇவைகளை சமமாய்ப் பசுவின்பாலிலரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி நீரிலுரைத்துக் கண்ணிலெழுதிவரத்தீரும்.

இதிலும் நீங்காவிட்டால் இந்துப்பு சதகுப்பை சங்கு மனோசிலைகடல்நுரை மிளகு செங்கற்பொடி ஓரளவா யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து ஆவினெய்யி லுரைத்து போட்டுவரத்தீரும்.

இதிலும் நீங்காவிட்டால் நெற்றியிற் படர்ந்திருக்கும் சாம்பிலொன்றை ஊசியினாற்குத்தி இந்துப்பு திப்பிலி பீதரோகணிஇவைகளை ஓர் நிறையாய் நந்தியாவட்டப்பூச்சாற்றி லரைத்து கயிறு செ

பிது கொண்டு மேற்படி சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வரத் தீரும்.

மேற்படி பிரயோகங்களைச் செய்யும்போது இதனடியிற் சொல்லியிருக்கிற மருந்தைத் தலைபிற்றேய்த்து அன்றாடம் ஸ்நானஞ்செய்துவந்தாற் பகலில் அருந்ததி தோன்றும்.

கண்கந்தம் பித்தம் நீர்ப்பாய்ச்சலுக்குத் தைலம்.

சந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குப் பலம்-க. குமரிச்சோறு ஒருபிடி இவைகளை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொதிக்க வைத்துத்தலையிற்றளமாய்ப் போட்டு அழுத்தித் தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

பற்பரோகத்தின் குணம்.

கண்ணிமையினுள் இரத்தங்கட்டி திரண்டு இளமாமிசம் போலிருக்கும்.

கண்ணிமையைப் பிதுக்கிக்கொண்டு அதிற் சீரகம் பொடியைத்தூவிப் பேய்ப்பீர்க்கிலையாற்றேய்த்து இரத்தம் போக்கி புளியிலையை யிடித்துச் சாறுபிழிந்து குழம்பாய்க்காய்ச்சி மூன்றுநாள் கண்ணிற்புறவிளைப்பிட்டு துத்தம் துருசு இந்துப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் உப்பிலிச்சாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்தி அப்பால் நெய்யுந்தேனும் விட்டு களிப்போ லரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற் போட்டுவரத்தீரும்.

சலகும்பத்தின் குணம்.

வெள்ளை விழியில் நீர்கோர்த்து இமைவீங்கிக் கடுத்துவலிக்கும் பிளக்கட்டும்.

நிவர்த்தி.

வெண்குன்றிப்பருப்பு அதின்வேரும்வெள்ளைக்காக்கணம் பூவுமி அதின்விரையும் முலைப்பால் வார்த்தரைத்துருட்டிக் கியிறுசெய்து தேனிலுரைத்துக் கண்ணிற் போட்டு ஆடுதின்னாப்பாளை ஆவரை மணித்தக்காளி வரிக்கற்றாழை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க. கோஷ்டம் மட்டிப்பால் அதிமதுரம் விலாமிச்ச வெட்டிவேர் யேலம்வகைக்கு காற்பல வீதமரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பில்லத்தின் குணம்.

கண்ணின் புருவம் முழுமையும் நீர்கட்டித்திரண்டு புடைத்துமிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

கண்ணிமையை உறுத்திப் பிடித்து ஊசியாற்குத்தி யுரித்துப்போட்டு ஆவின்பால் நெய் நல்லெண்ணெய் மூன்றுமொன்றாய்க் கலந்து கரண்டியிற்காய்ச்சி யதில் எள்ளைப்பொடித்துச் சீலையில்முடிந்து தோய்த்து நெற்றிபுருவம் கன்னம் இவைகளில் ஒத்தணஞ்செய்து பச்சைக்கர்ப்பூரத்தை நெய்யிற் பொடித்துப்போட்டு சற்றுகொதிக்கவைத்து அதில்துணியை நனைத்து இமையின்மேலிற் போட்டு பெருங்காயமுஞ் சீரகமும் பொடித்துத் தணலிற்றூவிப் புகைகாட்டிவரத்தீரும்.

செவ்வேர்க்குணம்.

கடைக்கண்ணிலிருந்து வெள்ளைவிழியெங்குஞ்சிகப்பு நரம்போற்செவ்வரியோட்டிப் படர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

மேற்படி மாசை ஊசியால் திரட்டி யுரித்துப்போட்டு வெட்பாலவேரை முலைப்பால்விட்டுத் தட்டிக் கண்ணிற்பிழியத்தீரும்.

பரிவணிகைக்குணம்.

கடைக்கண்ணிற் சதைவளர்ந்து படர்ந்து உருத்தி வலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஊசியினாற் சதையைத் திரட்டி யுரித்துப்போட்டு அதிமதுரத்தைதட்டி ஆவினெய்யில்போட்டு வெதுக்காய்ச்சி கண்ணிற்கட்டிவந்தாலும் தீரும்.

அல்லது வெங்கலப்பொடி தலையோடு வெள்ளைக் கற்பொடி துத்தம் இந்துப்பு இவைகளை யோர்நிறையாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துலர்த்திப் பின்பு வெண்ணெய் கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணீற்றீட்டி வந்தாலும் பருவணிகை சதைவளர்த்தி நீங்கும்.

படலத்தின் குணம்.

வெள்விழியிற் பாலாடைபோல் மாசுபடர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

மேற்படி மாசை ஊசியினாற்றிரட்டி யுரித்துப் போட்டு மேற்படி அதிமதுர நெய்யைக் கண்ணில் வார்க்கதீரும். அல்லது திரிகடுகு துத்தம் செஞ்சந்தனம் வெள்ளைச்சாரணைவேர் தாமரைக்கிழங்கு பச்சைகற்பூரம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பால் விட்டரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்

தீட்டிவந்தாலும் அல்லது அஞ்சனக்கல் முட்டைத்தோல் சங்கு திப்பிலி சந்தனம் தலைமயோடு இவைகள் ஓர் நிறைபாய்ப் பழச்சாற் றில்லரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலுஞ் சகலபடலமும் நீங்கிக் குணப்படும்.

வெண்மாசுப்படலத்தின் குணம்.

விழியில் வெண்மாசு படர்ந்து காகரத்துக்குத்தெடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

பிரோகணி துத்தம் துருசு பச்சைகர்ப்பூரம் திரிகடுகுநெல் லிப்பருப்பு செம்புப்பொடி பளிங்குக்கல் இரும்புப்பொடி தலைமயோடு கடுக்காய் சிறுகீரைவேர் பொன்னாங்காணிவேர் வெட்பூலாவேர் ஒரிலைத்தாமரைவேர் வகைக்குவிராகனிடை-க. இவைகளை எலுமிச்ச ம்பழச்சாற்றிலும் காணிச்சாற்றிலும் அரைத்து கயிறுசெய்துமுலை ப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவந்தாலும் அல்லது சுக்கு திப் பிலி மிளகு சங்கு அரிதாரம் புங்கம்பருப்பு அதிமதுரம் துத்தம்பீத ரோகணி மனோசிலை பன்றிக்கொம்பு ஆமையோடு புலிநகம் வெள்ளி சேவல் கெஞ்செலும்பு இந்துப்பு இவைகள் ஓர் நிறையாய் நந்தியா வட்டப்பூச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்து கயிறுசெய்துக்கொண்டுதே னிலாவது முலைப்பாலிலாவது உரைத்துக்கண்ணிலிடபடலம் வெண் மாசுப்படலம் ஆணிப்பூவும் நீங்கும்.

மாலைக்கண்ணின்குணம்.

மாலைநேரத்தி லிருட்பிடித்ததுபோற் காணும்.

நிவர்த்தி.

புளியம்பூ கிராம்பூ வெள்ளைக்காக்கணம்வேர் அதிமதுரம் துத் தம் துருசு நீலாஞ்சனம் முத்துபவளம் சமமாய் எலுமிச்சம் பழச்சா ற்றி லரைத்துக் கயிறுசெய்து கொண்டு மேற்படி சாற்றிலுரைத்து கண்ணிற்றீட்டலாகும்.

வேப்பிலையை மைபோ லரைத்துக் கோழிப்பித்தற்குக் கவச ஞ்செய்து உமிக்காந்தலிற் சுட்டு கவசம் நீக்கி யுள்ளுக்குக் கொடு த்தாலும், அல்லது மேற்படி பித்தை முன்போல் வெதுப்பிப்பொ டித்து மூன்றுநாள் விழிற்றாமினுலும் மின்னிட்டான் புழுவையும் வெற்றிலையுங் கசக்கி விழியிற்பிழிந்தாலும் மருதம்பட்டை நற்சீரக ம் சருன்னி இவைகளை சிதைத்துப்பிழிந்தாலும் இலும்பைப் பூவை யாவது மகிழம் வித்தையாவது அல்லது காட்டாமணக்கின் முத்

தையாவது அழிஞ்சில் விரையையாவது முலைப்பாலி லுரைத்துப் போட தீரும்.

பொன்னுவரைவேரை வெள்ளாட்டுப்பாலி லுரைத்துப்போட் டாலும் வெள்ளைச் சாரணை வேரைக் காடியி லுரைத்து போட்டா லும் மின்னிப்பூச்சி மயிற்றுத்தம் வெள்ளைச்சாரடைவேர் ஓர் நி றையாய் சதாப்பிலைச்சாறு விட்டரைத்துக் கயிறு செய்து முலைப் பாலிலுரைத்து போட்டாலும் தீரும்.

விழிவிழுங்கிக் குணம்.

ஒரு நேரங் காலைமுதல் மதியம்வரை தலையிகுதியாய் அதிர்ந் துக்குடைந்து இடிக்கும் ஒருநேரம் உச்சிமயிரை பிடுங்கும் போலிரு க்கும் அப்பால் நாட்செல்லச்செல்ல விழியிற் சதைவோங்கி மூடும்.

நிவர்த்தி மேற்படி குணங்கண்டவுடன் மிளகு விராகனிடை உ டுப்புக்கல் என்று தவசு முருங்கையிலை ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பி ரமாணம் இவைகளைச் சிதைத்து வேட்டியில் முடிந்தும் முலைப்பாலி லூரவைத்தொரு சாமத்திற்கொருவிசை விழியிற்பிழிந்து பனைமட் டைச்சாறு பணிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப் படி அரைக்கால் வீதங்கலந்ததில் சிறுகீரைவேரை ஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் அரைத்துபோட்டுக் குழம்பாய்க் காய்ச்சிக் காலையிற் தலையிற்றளபி ட்டு மாலையில் ஸ்நானஞ் செய்தும் காலையில் ஆவின்பாலிற் சர்க்கரை கலந்து கொடுத்து அசனத்திற்கு ஆவின்பாலுந் தயிருஞ்சேர்த்து இச்சாபத்தியமாய்க் கொண்டுவரத் தீரும்.

மாலைகாசத்தின் குணம்.

கண்ணுறுத்தி வலித்தெரியும் கருவிழி சற்றேகலங்கியிருக்கும் தீபம் வேறாய்க்காட்டும்.

நிவர்த்தி. இந்துப்பு மஞ்சள் சாரடைவேர் துத்தம் இவைக ளை ஓர்நிறையாய் பழச்சாற்றில் அரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப் பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்.

கடைக்கண்ணிற் பலகாலும் மணிப்பா லெழுப்புவதும் உடை வது மாயிருக்கும்.

நிவர்த்தி. மிளகு செம்புபொடி ஓரிலைத்தாமரைவேர் தலையோ டு துத்தம் பளிங்குக்கல் வகைக்கு விராகனிடை-அரை. வறுத்ததா ருசு விராகனிடை-உ. இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் மூன்று

காள் அரைத்துச் செப்புச் சிமிளிலடைத்து மருந்து மறையும்படி மேற்படி சாற்றாலரைத்துக் கபிறு செய்து முலைப்பாலி லுரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும், சூதம்விராகனிடை-க. காரீயம் விராகனிடை-உ. துத்தம் விராகனிடை-ச. சங்கு விராகனிடை-அ. தாம்பரம் விராகனிடை-கசு. இவைகளை பழச்சாற்றி லரைத்துக் கபிறுசெய்து ஆவினெய்யில் உரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும் தீரும்.

ஒரு பலம் சிற்றாமணக்கின் வேர்ப்பட்டையை யிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்திறுத்து வடித்துக் குழம்பாய்க் காய்ச்சிக் கல்வத்திலிட்டுக் கடுக்காய்த்தூளுஞ் சர்க்கரையுஞ் சமமாய்ச்சேர்த்து மைபோலரைத்து பின்பு தேன்விட்டு களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும் துத்தத்தை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கபிறு செய்து முலைப்பாலி லுரைத்துக்கண்ணில் தீட்டிவந்தாலும் தீரும்.

மேற்படி பிரையோகங்கள் செய்யும்போது காலையில் முலைப்பாலிற் புளியைக்கரைத்துக் கொதிக்கவைத்துத் துணியிற் கட்டி ஒத்தனஞ்செய்தும் கண்ணிற் புறவளையமிட்டும் மாலையிற் கடுக்காய்த் தூளும் இந்துப்பும் சர்க்கரையும் வெதுப்பித்துணியில் முடிந்து ஒத்தனஞ் செய்து வரவும்.

சந்திரகாசத்தின் குணம்.

கண்சுற்றெல்லாம் வரையுண்டாகி அரிப்பெடுக்கும் கண்சிவந்து வலிக்கும் விழிசிதுக்கும்.

ம். நிவர்த்தி. துத்தம் துருசுவகைக்கும் விராகனிடை-க. சிறுகீரை பொன்னாங்காணி ஓரிலைத்தாமரை இவைகளின் வேர் வகைக் கொளுபாக்களவு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மைபோலரைத்துக்காசுபோல் வில்லை தட்டிக் காயவைத்து புதுசட்டியிற்புரத்தி மறுசட்டிக் கொண்டுமூடி நான்கு நாழிகை யெரித்துப் பஸ்பித்துச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு எள்ளுப்பிரமாணம் கண்ணில்விட்டு குமரிமணி வேலிப்பருத்தி பொன்முசுட்டை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-உ. வெட்பாலா செஞ்சில் விஷ்ணுகாந்தி விளாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் கொத்தமல்லி கோஷ்டம் வகைக்கு பலம்-கால் விதமரைத்து போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து முழுகத்தீரும்.

உளைவு கண்ணின் குணம்.

கண்மணியிலுள் எப்போதும் உளைந்து வலிக்கும்.

வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் விராகனிடை க வெண்குன்றிவேர் விராகனிடை உ வெள்ளைக்கர்ரணை வேர் விராகனிடை ௩ மஞ்சள் விராகனிடை ச துத்தம் விராகனிடை ரு துருசு விராகனிடை கூ இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்து கயிறுசெய்து முலைப் பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிடத் தீரும்.

கண்ணுளைவு கண்சுருங்கல் ஒட்டுக்கண் மலக்குகண்

முதலான வியாதிகட்கு மாத்திரை.

துத்தம் இரும்புப்பொடி முத்து முட்டைத்தோல் பச்சைக் கர்ப்பூரம் வகைக்கு கழஞ்சு க செம்புப் பொடிகழஞ்சு ௩ பொன்மஞ் சாடி க பவளம் வெள்ளி வகைக்கு கழஞ்சு அரை பொடித்துபோட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் முருங்கைப்பூச்சாற்றிலும் காடிநீரிலும் தனித்தனியே அரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலாவது அல்லதுகோ சலம் நெய் முலைப்பால் வகைக்குபடி அரைக்கால்ஒன்றுப்பக்கலந்துநீர் வற்றக் காய்ச்சி வடித்து நெய்யிலாவது வுரைத்துப்போடத்தீரும்.

வரண சுக்கிலம் உழைவிற்கு.

திரிபலை தேற்றுவிரை தாமரை மணி ஓர்நிறையாய்க் குமரிச் சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலிலுரைத்து உக நாள் கண்ணிற்போட்டு வரத்தீரும்.

சுருங்கு கண்ணின் குணம்.

குவளை புண்ணாகி நாட்குநாட் கண்சுருங்கும்.

நிவர்த்தி சங்கு காந்தம் கடல் நுரை நன்றாய்ச்சுட்ட செங்கற் பொடி இந்துப்பு மஞ்ஞசிலை சயிலம் பீதரோகணி பச்சைகர்ப்பூரம் சமனாய் நந்தியாவட்டப் பூச்சாற்றிலரைத்துலர்த்தி பின்பு வெண் ணெய்த்தைக்கூட்டி மைபோலரைத்துக் கண்ணிற்றீட்டிவரச் சுருங்கு கண் முதலான வியாதிகளுந்தீரும்.

ஒட்டுக்கண்ணின் குணம்.

கண்ணிமைப்பொழுதும் பீளையும் நீருஞ்சொரியும்.

நிவர்த்தி துத்தம் துருசு புளியம்பொருக்குச் சுட்டசாம்பல் கடுக்காய் கரி இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஆவின் வெண்ணெயாலரை த்துக் கண்ணிற் போடத்தீரும்.

மலங்கு கண்ணின் குணம்.

இராக்காலத்திற் கண்ணில்நீர் செம்பிப் பகலில் மலங்கும்.

நிவர்த்தி சமுத்திராப்பழத்தைச் சுத்திசெய்து கல்வத்திட்டு ஆவின் வெண்ணெயைக் கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற் றீட்டி இதனடியிற்கண்டிருக்கும் பக்குவத்தைசெய்துவரத்தீரும்.

கண்மந்தம் நீர்ப்பாய்ச்சல் மங்கல் பித்தத்திற்கு.

சந்தனம் குமரிமணி அதிமதுரம் வகைக்கு பலம் க இவைகாற் படி ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி தலையில் தளமிட்டு மா லையில் ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

இமைகுழிந்து நீர்வடிந்து பரபரத்து வேதனைகண்டால் கறி ளர்க்காய்ச்சி நெற்றியிற் கூட்டத்தீரும்.

கண்கட்டிக்கு.

நன்னாரி விளா சங்கு இவைகளின் வேரும் அதிமதுரமும் ஓர் நிறையாய் மைபோலரைத்துக் காடியிற் கலக்கிக் சாண்டியிற் விள க்கவைத்து இரும்புத்தடியால் களிப்புப்போற்றேய்த்து விழியிற் கொஞ்சம்போட்டுக் கூட்டியிலும் பூசத்தீரும்.

மூடமயிருக்கு.

செண்பகப்பூ சந்தனம் இருநாகப்பூ வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வேர் கற்கண்டு சாதிக்காய் தக்கோலம் சிந்திற்றண்டு வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதமரைத்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதை பீச்சாங்குழலினுல் விழியிலடித்து மயிரையு திர்த்து அரிதாரம் இந்துப்பு செம்புப்பொடி இவைகளை ஓர் நிறை யாய் துளசிச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரை த்து விழியிலிட்டுவந்தாலும் சீனிக்காரம் துத்தம் துருசு மயில்முட் டைத்தோல் கோழிமுட்டைத்தோல் வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் பொடித்துக்கொண்டு எட்டுப்பிரமாணம் விழியிற்போட்டு வந்தா லுந்தீரும்.

இருண்டவிழிக்கு.

நெல்லி முள்ளி புங்கவிரை வெள்ளுள்ளி சிறுகீரை இவைகளை சமமாய் மெழுகுபோலரைத்து துண்டைசெய்து முலைப்பாலி லுரை த்து விழியிற்போட்டு வந்தாலும் ஆவாரங்கரி கடுக்காய்க்கரி சவுக் காரம் வகைக்கு விராகனிடை க துருசு விராகனிடை கால் எறும்பு விராகனிடை ச இவைகளை பசுவின்பால்விட்டு மைபோலரைத்துக் குளிகைசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து விழியில் தீட்டிவந்தாலும்

த்தம் அருகு வெட்பாலையரிசி இவைகளுக்குக் கழஞ்சு களலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாட்டிக் கயிறுசெய்துக்கொண்டு புளியயிலைச் சாற்றிலாவது அவுரியிலைச்சாற்றிலாவதுரைத்து, விழியிற் போட்டு வந்தாலும் தீரும்.

அருத்தப்பாய்ச்சலுக்கு.

தேட்கொடுக்கிலையைக் கசக்கி விழியிற்பிழிந்தாலுந்தீரும்.

கண்ணெரிவிற்கு.

மாதளம்பூ நற்சீரகம் நெரிஞ்சிக்காய் இவைகளை ஓர்நிறையாய பனைமட்டைச் சாற்றிற்றிரட்டிக் கயிறுசெய்துகொண்டு முலைப்பாலிற் குழப்பி விழியில் தீட்டிவந்தாலும், செஞ்சந்தனம் சாஸ்திர பேதி தேற்றுவிரை இவைகளை ஓர் நிரையாயாட்டி வெண்ணெயிற் குழப்பி புறவளையமிட்டு வந்தாலும், ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஒரு பலம் பொன்னாங்காணி வேரையரைத்துக் கலக்கிக் காய்ச்சி புரைக் குத்திக் கடைந்து வெண்ணெய்த்திரட்டி விழியிற்போட்டு வந்தாலுந்தீரும்.

கொம்படிபட்ட கண்வேதனைக்குங் கோரைப்பட்டதற்கும்.

மண்சட்டியைக் காயவைத்து அதில் முருங்கைத்தழை சாறு விட்டு விழியிலாவிபிடித்து புளியந்தழை துளசித்தழை வகைக்கொரு பிடி கடுக்காய் கரி இவைகளை நறுக்கி யிட்டுச்சுட்டு வேட்டியில் கட்டி ஒரு சொட்டுச்சாறு விழியிற்பிழிந்து வெதுப்பத்துடன் ஒத்தனஞ்செய்து அப்பாலந்தச் சாற்றில் எலுமிச்சம்பழத்தோடு சுட்டாவது அல்லது கோழிமுட்டைத்தோடு வெண்ணெய்ச்சியிலை, திப்பிலி தேற்றுவிரை மிளகு இவைகளை ஓர்நிரையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கொதிக்கவைத்து புறவளையமிட்டாவது அல்லது கஞ்சாங்கோரை வேரை மேற்படி சாற்றிலரைத்து புறவளையமிட்டாவது அல்லது மண்ணாங்கட்டியை பழுக்கக் காய்ச்சியதில் முலைப்பாலாவது முருங்கையிலைச்சாறாவது விட்டு ஆவிபிடித்து மேற்படி கட்டியை யரைத்துக் கண்ணிற் புறவளையமிட்டாவது, ஆவிரம் சிற்றாமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் பொன்னாங்கண்ணிச்சாறு இவைகளை யோரளவாய்க் காய்ச்சிச் சிரசிற் பதமிட்டு பொன்னாங்கணி ஊரிலைத் தாமரை வெள்ளைக்காக்கணம் சிறுகீரை இவைகளின் வேரைச் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மைபோலாட்டி யுலர்த்தி அப்பால் ஆவின் வெண்ணெய் கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும், அல்லது கிழ்க்காய், நெல்லிச் சருகும் ஈருள்ளியும் ஓர் நிறையாய்ச் சிதைத்துத் துணியில் முடிந்து கண்ணிற் பிழிந்துவந்தால் நிவர்த்தியாகும்,

கண்ணிற்புழுவெட்டுப் புண்ணுக்கு.

துத்தம் துருசு வெள்ளைப்பாஷாணம் இவைகளை வகைக்கு விராகனெடை ௧ பொன்னாங்கண்ணியிலைச் சாற்றிலும் சிறுகீரைச்சாற்றிலும் ஒருநாளரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து மேற்படி மூலிகையின்வேர்களை விளாங்காய்ப் பிரமாணமரைத்துக் குகைபிடித்து அதில் மேற்படி வில்லைகளைவைத்து பொதிந்து புளியம்பரணிக்குள் வைத்து புடம்போட்டு ஆவின்வெண்ணெகூட்டிக் களிப்புபோலரைத்துக்கொண்டு புருவத்திலிட்டுவர புழுசெத்து புண் ஆறும் மயிர் முளைக்கும்.

வேறு.

வெள்ளைச்சீலையில் எருக்கம்பாலைப்பூட்டி நிழலிலுலர்த்தித் திரியுருட்டி விளக்கிற் பசுநெய்விட்டுத் தீபமேற்றி புதுச்சட்டித் தூரில் ஊமத்தஞ்சாறுபூசி மைப்பற்றவைத் துதிர்த்து விளக்கெண்ணெயில் மதித்துக்கொண்டு கண்புருவத்திற் போட்டுவர குணமாகும்.

வேறு.

விராலைக்குடல் கிலாப்பு நீக்கி காயப்போட்டு மைபோற்பொடித்துக்கொண்டு கண்ணிமையிற் பனைவெல்லத்தைபூசி யதின்மேல்மெல்லிய வெள்ளைவேட்டியிற் வெண்ணெயைத்தடவிமூடி அதின் மேற் பொடியைத்தூவி ஓரிரவு மல்லாக்காய்படுத்திருக்க புழுவெல்லாம் துணியில்வந்து ஒட்டியிருக்கும் காலையில் மேற்படி துணியை தண்ணீரிற்போட்டுப் பார்த்தால் புழுவெல்லாந் தண்ணீரில் மிதக்கும் இந்தப்படி மூன்றுநாள்செய்து அப்பால் சுவற்றி லொட்டியிருக்கிற நாட்பட்ட எலும்பை தேனிலாவதரைத்து புருவத்திற் போட்டுவர புழுவெட்டுமாறி புண் ஆறி மயிர்முளைக்கும்.

வேறு.

முத்தெருக்கஞ் செடிவேரை முலைப்பாலிலரைத்து புருவத்திற் றடவிவர புழுவெட்டுமாறி மயிர்முளைக்கும்.

கண்பூவுக்கு.

தேட்கொடுக்கிலையும் நந்தியாவட்டப்பூவும் ஓர் நிறையாய்க்கசக்கிக் கண்ணிற்பிழிந்தாலும் சிறுகிளாவேர் கடுக்காய் இந்துப்பு பழம்புளி இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலில்விட்டுத் தட்டித் துணியில்முடிந்து நாளொன்றுக்குமூன்று தபாவாக மூன்றுநாள் பிழியத்தீரும்.

முசமுசுக்கையிலையும் நற்சீரகமும் ஓர் நிறையாய் முலைப்பால் விட்டுச் சிதைத்துப்பிழிய குணமாகும்.

உத்தமதாளியிலையும் நற்சீரகமும் ஓர் நிறையாய் முலைப்பால் விட்டுச்சிதைத்தது பிழிய குணமாகும்.

உத்தமதாளி நெருஞ்சில் முருங்கை இலைகளின் நூவும் வெள்ளைச்சாரடைக்கொழுந்தும் நாய்வெள்ளைக்கொழுந்தும் ஈருள்ளியும் நற்சீரகமும் வகைக்குவிராகனிடை அரை வீதம் முலைப்பால்விட்டுச் சிதைத்துக் கண்ணிற்பிழிய குணமாகும்.

பூநாகம் வெள்ளைக் காக்கணன்வேர் வெள்ளைச் சாரணைவேர் துருசு துத்தம் பவளம் முத்து செம்புப்பொடி பொன் ஓர் நிறையாய் ஊமத்தஞ் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்து விழிபிற்போட குணம் ஆணிப்பூவும் மாறும்.

வேறு.

கண்டிராசோடு துத்தம் துருசு ஓர் நிறையாய் குப்பைமேனிச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து தேனிலுரைத்துப்போட்டு வந்தாலும் வாட்பூலா அந்திமல்லிகை ஓரிலைத்தாமரை நந்தியாவட்டம் இவைகளின் பூவும்வேரும் துத்தம் துருசு ஆமையோடு வேந்தமதலையோடு பலகறை இவைகளை ஓர் நிறையாய் பண்மட்டைச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்துகொண்டு மேற்படி சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிற் றீட்டிவர குணமாகும்.

வேறு.

சீனிக்காரத்தைபீங்கானிலிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டுகாய்வைத்து அந்தச்சீனிக்காரமும் பச்சைக்கர்ப்பூரமும் ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலுரைத்து கண்ணிற்றீட்டி வந்தாலும் பூவிழுந்தகண்புறத்தின் காற்பெருவிரலைக் கயிற்றிறுறகட்டி உத்தாமணிப்பூவைக் கசக்கிக் கண்ணிற் பிழிந்து வந்தால் குணமாகும்.

பூவெள்ளெழுத்திற்கு.

பீதரோகணி நற்பவளம் சாரடைவேர் இவைகளை சமமாய்த்தண்ணீரி லுரைத்துப்போட வெள்ளெழுத்து வாங்கும்.

ஆணிப்பூவுக்கு.

துத்தம் பலகறை தேற்றான்கொட்டை மனோசிலை தலையோடு மிளகுதிப்பிலி சேவல் நெஞ்செலும்பு வகைக்குக் கழஞ்சரை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயறு செய்து காடியிலு

ரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும் அல்லது கடல்நுரை மிளகு சீனிக்காரம் அதிமதுரம் வெண்காரம் கடுக்காய்துருசு துத்தம் மஞ்சிலே அரிதாரம் திப்பிலி செம்புப்பொடி ஓர் நிறையாய் எலிமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து முலைப்பாலிலுரைத்துப்போட்டு வந்தால் குணமாகும்.

நந்தைக்கூடு மிளகு ஆமையோடு முதலைப்பல் பன்றிகொம்பு சேவல் நெஞ்செலும்பு வெள்ளி புளிகசம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பால்விட்டு மைபோலரைத்துக் கயிறுசெய்துகொண்டு தேனிலுரைத்து கண்ணிலிட ஆணிப்பூமுளை மாறும்.

பூபடலம்-அதிமாங்கிஷவளர்த்திக்கு.

ஆமையோடு முதலைப்பல் யானைத்தந்தம் தேற்றுவிரை துத்தம் துருசு இவைகளை ஓர் நிறையாய்க் காடியிலரைத்து கயறுசெய்து மேற்படி தண்ணீருலரைத்துப்போட்டுவர குணமாகும்.

பூ-படலத்திற்கு.

கடுக்காய் திப்பிலிவெண்காரம் சந்தனம் கடல்நுரை வெள்ளிலோத்திரம் வகைக்குக் கழஞ்சு க சங்கு பவளம் துருசு வகைக்கு கழஞ்சு ச இவைகளை முருங்கைப்பூச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறு செய்து கண்ணிற்போட்டுவர குணம்.

முளை-ஆணிப்பூவுக்கு.

துத்தம் துருசு சீனிக்காரம் வெள்ளை காக்கணம்வேர் வளபலுப்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் பனமட்டைச்சாற்றிலரைத்துகயிறு செய்து கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக்கண்ணிலிட குணமாகும்.

அல்லது புளியம்பிஞ்சை எலுமிச்சம் பழச்சாறுவிட்டுச்சிதைத்து பிழிந்து அதிற்மேற்றுவிரையும் பச்சைக்கர்பூரம் உரைத்து போட நீங்கும்.

பூ-படலம் காசத்திற்கு.

முத்து பவளம் துத்தம் துருசு பளிங்குக்கல் பிங்காணுகோரிசனம் இரத்தம் சீனிக்காரம் வெண்காரம் வெங்காயம் தலையோடுவகைக்கு விராகனிடை க எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலரைத்துக் கண்ணிற் போட்டுவர நீங்கும்.

குத்தத்திற்கு.

புச்சைகர்ப்பூரம் காரியம் ரசமஞ்சள் திப்பிலி மிளகு இவைகளை ஓர் நிறையாய் நந்தியாவட்டப் பூச்சாற்றிலரைத்து கயிறுசெய்துக் கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும் புளியங்கொழுந்தை யிடித்து சாறுபிழிந்து குழம்பாய்க்காய்ச்சிக் கலவத்திட்டு இந்துப்பு துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை-க இவைகளை பொடித்துப்போட்டு அரைத்துலர்த்தி பின்புத்தன் விட்டுக் குழம்புபோலரைத்துக் கண்ணிற்போட்டு வந்தாலும், இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு விராகனிடை-ஙு. துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை-உ. இவைகளை கர்டியிலரைத்துக் கயறு செய்துக்கொண்டதி லுரைத்துப்போட்டுவந்தாலும் நீங்கும்.

குத்தம் அமரத்திற்கு.

சங்கு இந்துப்பு பளிங்குகல் மஞ்சள்சந்தனம் மனோசிலைமிளகு இவைகள் ஓர் நிறைபாய் ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கயிறுசெய்துக்கொண்டு தேனிலரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவர நீங்கும்.

இழிகண்ணுக்கு அதுவே இமைதிறந்தகண்.

வெண்காரமும் மயிர்சுட்ட சாம்பலும் ஓர் நிறையாய் நெய்பாலரைத்துக் களிப்புசெய்து கண்ணிமையிற்போட்டுவந்தாலும், கல்வத்திற் சங்கிலைச்சாறு பிழிந்து குழவியாற் களிம்புபோலரைத்து விழியிற்போட்டுவந்தாலும், சேங்கொட்டை சுட்டகரியும் துருசும் ஓர் நிறையாய் பொடித்து ஆவின் வெண்ணைகூட்டி களிப்புபோலரைத்து இமையின்பேரிற் போட்டுவந்தாலும் இழிகண்மாறி உதிர்ந்த மயிர்முளைக்கும்.

குந்தம் பூவிற்கு.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வெட்சாரணை வெள்ளைகாக்கணான் இவைகளின்வேர் தேற்றாவிரை மண்டையோடு நாய்ப்பல் சேவல்மார்பெலும்பு முத்து பவளம் இவைகளை நந்தியாவட்டம் புஷ்பச்சாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்தி பின்பு நல்லெண்ணெய்விட்டு களிம்புபோலரைத்து கண்ணில் தீட்டிவர நீங்கும்.

அருசண்ணிற்கு.

இந்துப்பும் கடுக்காய் விரையும் ஓர் நிறைபாய் வெண்ணைபாலரைத்து செம்பு பாத்திரத்தி லப்பிவைத்திருந்து களிம்புபூசிப் பசுமைபானதின்பேரி லெடுத்துக்கொண்டு கண்ணிற்போட்டு வந்

தாளும், அல்லது பூநாகத்தை அவியில் முடிந்து உமிக்காந்தலிற் புதைத்தெடுத்து அதற்கு நிகர் நாவற்கொழுந்து சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லரைத்துலர்த்தி வெண்ணெய்க்கூட்டிக் களிம்புபோல வரைத்துக் கண்ணில் தீட்டிவர அழுகண் றணம் சிக்கிரன் தீரும்.

கண் புண்ணிற்கு.

துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை-க. இரத்தம் விராகனிடை அரை மிளகு விராகனிடை-கால். வெற்றிலைச்சாற்றில் மைபோலரைத்துலர்த்தி அப்பால் வெண்ணெய் கூட்டி மைபோலரைத்துக்கொண்டு புண்ணிற்போடத் தீரும்.

சேவற் பூவை யறுத்ததில் வருகிற இரத்தத்தை மூன்றுநாள் இருபோதுபோட குணமாகும்.

நேத்திரவாயுவுக்கு.

துத்தம் துருசு வகைக்கு விராகனிடை-க. சீனிக்காரம் விராகனிடை-உ. இரண்டு சேங்கொட்டையைச் சுட்டகரி இவைகளை ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்துக் களிம்புசெய்து விழியிற்போட்டும், தாமரைக் கிழங்கு நெல்லிக்காய் பொன்னாங்காணி இவைகளின் சாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெ இளநீர் வகைக்கு படியரை நல்லெண்ணெ படி-உ, இவைகளைக் கலந்ததில் விலாமிச்சம் வேர் தாளிச பத்திரி சண்பகம் சிறுநாகம் சந்தனம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்கு பலம்-க, இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

நேத்திரவாயு மண்டையிடிக்குத் தைலம்.

பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை காத்தொட்டி கர்ப்பூரம் வெற்றிலை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெ விளக்கெண்ணெ ஆவின் நெய் வகைக்கு படியரை மேற்படி பால்படி-ங. இவைகளை கலந்ததில் மிளகு கஸ்தூரி மஞ்சள் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூண்டு ஏலம் கிராம்பு சந்தனம் வாய்விளங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-ச, மேற்படி சாற்றிலரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணம்.

நல்லெண்ணெ படி-கால், சிரா செங்கழுநீர்ச்சாறு படி-கால், இவைகள் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பூண்டு பலம் அரைக்கால்மிளகு பலம்-க, வெந்தயம் பலம்-க, இடித்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து தலை முழுகிவர குணமாகும்.

ஒளிமயக்கம் வெளிமயக்கத்திற்கு.

முயலின் புழுக்கை சுட்டசாம்பலை ஆவிநெய்விட்டு மைப்போ லரைத்து விழியில் தீட்டிவரத்தீரும்.

விழியில் நீரேத்தத்திற்கு.

பச்சைச் சூடத்தை பொன்னாங்காணிச் சாற்றிலரைத்து நாசி யில் நசியஞ்செய்து ஆவாரங்கொழுந்தைச் சட்டியில் வறுத்து ஆவி ன்பால் தெளித்து விழியில் ஆவிபிடித்து அகிற்கட்டை ஆவிற்கட் டை கருங்குங்கிலியம் சதகுப்பை ஓமம் சுக்கு மிளகு வசம்பு மஞ் சள் இவைகளை ஓர் நிறையாய் பொடித்து வேட்டியில் வருத்தியுருட் டி தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்புகைபிடிக்க சகல நீரேத்தமுந்தீரும்.

சூடு வளர்த்திற்கு.

துத்தம் துருசு சிவந்த செங்கற்பொடி இவைகளை ஓர் நிறை யாய் மருட்கிழங்கை வாட்டி பிழிந்த சாற்றில் மைப்போலரைத்து உலர்த்தி பின்பு ஆவின்வெண்ணை கூட்டி மைப்போலாட்டி சூட்டின் மேற்போட குணமாகும்.

கண் கூச்சத்திற்கு.

வேப்பங்கொழுந்து கற்றாழைமடல் கடுக்காய் தேற்றாவிரை இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலாட்டிக் கொதிக்கவைத்துப் புறம் வளையமிட்டு பொன்னாங்காணிவேர் அதிமதுரம் இவைகளை முலைப்பாலில்விட்டு நசுக்கி வேட்டியில்கட்டி முலைப்பாலில் ஊறவை த்து விழியில் நாளொன்றுக்கு ச, ரு தரம் விடுவித்துக் காண்டியில் நெய்யை வெதுப்பி அதில் மேற்படி பொட்டணத்தை நனைத்து வெ ப்பத்துடன் ஒத்தணம்போட குணமாகும்.

இமைத்தடிப்புக் கரிப்புக்கு.

அரப்பொடியைச் சங்கிலைச்சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் சங்க ப்பழச்சாற்றிலும் மயனமா யரைத்துலர்த்தி நல்லெண்ணை விடுவித் து களிம்புபோலரைத்துக்கொண்டு விழியிலிட குணமாகும்.

கண்சிவப்பு நீர்வடிதலுக்கு.

பருத்திவிரைப் பருப்பு மரமஞ்சள் திரிபலை இவைகளை ஓர் நிறையாய் மைபோல் பொடித்து விழியில் தாக்கியும் அப்பால் கர் தியாவட்டச்சாறு சிப்பிநீர் பனைமட்டைச்சாறு முருங்கைச்சாறு முலைப்பால் ஆவிநெய் வகைக்கு-கால். படி விதம் ஒன்றாய்க்கலந்து

அதில் சந்தனம் மரமஞ்சள் பனங்குருத்து வகைக்குக் கழஞ்சு அரை இவைகளை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து விழியில் விட்டுத் தலையில் காலையில் தேய்த்து மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

கண்சிவப்புகடுப்பு படலத்திற்கு.

தேற்றான்விரை கடுக்காய்த்தோல் புளியவிரைத்தோல் இவைகளை மைபோல் பொடித்துத் துணியில் முடிந்து முலைப்பாலில் ஊறவைத்து விழியில் பிழிந்துவர குணமாகும்.

விழிகண்குருடு.

நன்றாய் வெந்த செங்கல்லைப்பொடிச்சி வடிகட்டிக் கல்வத்திட்டு ஆவின்வெண்ணெ தேன் நல்லெண்ணெய் இவைகளில்வகைகவில் வகைக்கொரு சாமமரை களிப்பாயச்செய்து விழியிலிட்டாலும் பேய்ப்பீர்க்கென்ற வோட்டில் தினைபோற் கதிருண்டா யிருக்கும் அதைக் கசக்கி விழியிற் பிழிந்துவர குணமாகும்.

கண்வலி மணிவளர்த்தி ஆணிக்கு.

சண்பகம்-கூ0 காரெள்ளுமலர்-க00 நந்தியாவட்டம்-க00 நெதாளிவேர் சங்குதலையோடு வகைக்குக்கழஞ்சு-க. துத்தங்கழஞ்சு-உ. இவைகள் புளியமலர் சாற்றிலும் எலுமிச்சம் மலர் சாற்றிலுமரைத்துக் கபிருக்கி முலைப்பாலிலுரைத்து விழியிலிட்டுவர நீங்கும்.

வெக்கடுப்பு குத்தல் அமரம் கணவலி.

கழுவிரைகற்றாழஞ்சோறு விளாங்காய்ப் பிரமாணம் சீனிக்காரம் விராகனிடை அரை சுருள்ளி விராகன்-கூ. இருப்புக் கிட்டம் விராகனிடை-கூ. இவைகள் சிதைத்தவேட்டியில் முடிஞ்சி கொஞ்சம் புளிபை ஜலத்திற்கலக்கி யதில் மேற்படி பொட்டணத்தைக் கொதிக்கவைத்து சூட்டோடே கண்ணிலொத்தனஞ் செய்து ஒரு துளி கண்ணிற் பிழிந்து சந்தனம் ஏலம் நெல்லி முள்ளி மிளகு பொன்னாங்காணி கழுவின கற்றாழஞ்சோறு சமன்கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயிலரைத்து சிரசிற்றளமிட்டு உள்ளங்காலிற் தீப்பறக்கத் தேய்த்து மாலையிற் சுடுதண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்துவந்தாலும் அல்லது எலுமிச்சம்பழத்தை போந்துசெய்து அதிலரப்பொடியுஞ் சீனிக்காரமும் ஓர் நிறை ஒன்றாய்ப் பொடித்துச் செலுத்தி துணியிற்பொட்டணமாய்ப்பிடித்து நெருப்பில் வாட்டி ஒருசொட்டு விழியிற்பிழிந்துஅப்பி நீர் வாங்கினதின் பின்னெடுத்து அதில்எலுமிச்சம்பழச்சா

றும் கரிப்பாஞ்சாறுவிட்டு களிம்புபோலரைத்து கண்ணில் தீட்டியு ம் கடுக்காயையாவது உப்புமண்ணையாவது முலைப்பாலிலுமரைத்து க் கண்ணிற் புறவளையமிட்டுவர குணமாகும்.

கண்வலிக்கு.

கரியுப்பைப் பொடித்துப் பொட்டணங்கட்டி நீராகார ஜலத்தி ற்றுவைத்து இரண்டு நாழிகைக்கொருவிசை நேத்திரத்திற் பிழிய க் கண்வலி உடனே மாறும்.

சுக்கிரப்படுவனுக்கு.

நாவற்பட்டையை முலைப்பாலில் விட்டுச் சிதைத்து நேத்திரத் தில் வார்த்து அப்பால் நத்தைச்சதையும் ஆனைநெருஞ்சிற் காயை யும் சிதைத்து பிழிந்து ஆவாரியரிசியை கோழிமுட்டை வெள்ளைமை க்கருவிட்டு அரைத்து புறவளையமிட்டாவது அல்லது கோவையிலை சாறும் நெரிப்பன்சாறும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதின் தேற்றுவிரை களியாக்கு மிளகு இதுகளை ஓர் நிறையா யரைத்துப்போட்டுக் கொ திக்கவைத்தும் புறவளையமிட்டாவது பொன்னாங்காணி சிறுகீரை ஆனைநெருஞ்சில் உத்தமதாளியு மயிர்மாணிக்கம் இதுகளின் சாறு களை சமமாய்கலந்து தலையில்உலர உலரதேய்த்துக்கொண்டிருந்து மாலையில் ஸ்நானஞ்செய்து வந்தாலும் அல்லது நல்லெண்ணை படி யரை வெள்ளுள்ளு முருங்கப்பட்டை குப்பைமேனி தும்பை இலை களின் சாறு வகைக்குப் படி-கால். ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் கோஷ்டம் கழஞ்சு-ரு. அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து மூன்றுநாள் கா லையில் தலையில்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

இழிகண்ணுக்கும் புழுவெட்டுக்கும்.

குரவையை மூன்சிலாம்புகுடல் நீக்கி யதின்பேரில்-எ. விசை எருக்கம்பாலை உலர உலர ஊட்டிக் காயவைத்துப் பொடித்ததும் துருசு தத்தமும் ஓர் நிலையைக்கூட்டி வேப்பெண்ணைவிட்டு மை போலரைத்துக்கொண்டு இமையிற்போட்டுவர குணமாகும்.

நேத்திரத்தில் நெருப்புப்பட்ட புண்ணுக்கு.

ஆவினெய் மேற்படி இறைச்சிநீர் பனைமட்டைச்சாறு நல்லத ண்ணீர் இதுகள் ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சி விழியில்கட்டிவர நீங்கும்.

அக்கரம்புழுவெட்டிற்கு.

வேப்பங்கொழுந்தைக் கல்வத்திலிட்டு நல்லெண்ணை விட்டுக் களிம்புபோலரைத்துப் புருவத்திலிட்டுவரத்தீரும்.

கண்பிரிதல் புழுவெட்டு பூவிற்கு.

,, ஊமத்தங்காயை விரைநீக்கியதற்குள் பாலிற் சுத்திசெய்தபூர கத்தை நிறைப்போட்டு மூடிச் சட்டியில் வைத்தெரித்துச்சாம்பலா க்கியதற்கு நிகர் துத்தம் துருசுசேர்த்து ஆவின்வெண்ணெயால்மை போலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்தில் தீட்டிவர குணமாகும்.

நீர்வடிதலுக்கு.

வெள்ளைச்சாரணைவேரைத் தேனிலரைத்து விழியிலிட்டுவரக் குணமாகும்.

அந்தகக்கண்ணிற்கு.

கெந்தகம் தங்கம் வகைக்குப் பலம்-க. அஞ்சனக்கல் காரீயம் வகைக்கு பலம்-ங. வெள்ளிசெம்பு வகைக்குப் பலம்-உ. இதுகளொ ன்றாய்குகையிலுருக்கி மயானமாய்பொடித்து விழியிற்றடவநீங்கும்.

அரம்பிரிதற் கண்ணிற்கு.

வேப்பங்கொழுந்தும் புளியங்கொழுந்தும் இடித்துகியாழஞ்செ ய்து வடித்துக் குழம்பாய்காய்ச்சி யதிற்றுணியை இரண்டுமூன்றுவி சை நனைத்துலர்த்திரித்து விளக்கில்ஆவினெய்விட்டுத் தீபமேற்றிச் சட்டித்தறில் ஊமத்திலைச்சாறு பூசி மைப்பற்றவைத்து திப்பிலி கடு க்காய் நெல்லிப் பருப்பு இவைகள் மேற்படி கியாழத்திலரைத்துசீலை யிற்றடவி முன்போல் தீபமேற்றி மைப்பற்றவைத்து இருவகை மை யும் ஒன்றாய்க்கலந்து ஆவின் வெண்ணெகூட்டி மைபோலரைத்து நேத்திரத்தில் தீட்டிவந்தாலும் நீங்கும்.

மெளிருக்கு.

பலகறை சுட்டசாம்பல் சுத்தம் துருசு மஞ்சள் இதுகளை ஓர் நிறையாய் நல்லெண்ணெயா லரைத்துச் சீலையிற் பூசிக்கட்ட அகற்று விழும் மூலைமூளையிற் கட்டினாலும் விழும்.

வரணம் சுக்கிரபடலம் குந்தகம் இரத்தச் செம்மைக்கு.

நந்தியாவட்டமலர் இச்சிமலர் முருங்கைமலர் கொடுப்பைவேர் அதிமதுரம் ஏலம் கோஷ்டம் செங்கழுநீர் கிழங்கு எலுமிச்சம்வேர் லவங்கம் துத்தம் கடல்நுரை பவளம் முத்து இதுகளை ஓர் எலுமிச் சம்பழச்சாற்று ஆவினெய்யு மொன்றாய்க்கூட்டி காய்ச்சி யதிலுரை த்து நேத்திரத்தில் தீட்டிவர நீங்கும்.

சங்கு புங்கம்வித்து வெள்ளைக் காக்கணம் வித்து அத்தம் துருசு இதுகள் ஓர்நிறையாய்ப் பழச்சாற்றி லரைத்துக் கயிறுக்கி முலைப்பாலிலுரைத்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுநேரம் போட்டுவர நீங்கும்,

வெள்ளெழுத்திற்கு வெண்ணை.

ஓரெலுமிச்சம்பழத்தைக் கயிற்றிற்கோர்த்து அதின்மேல்நூற் றெட்டு கிராம்பையூன்றி விளாங்காய்ப் பிரமாணம் பசுவின் வெண் ணைக்குட் பொசிந்துமூடி யதைப்புதுச்சட்டியில் அடியிற்படாமல் தொங்கவிட்டு அனறுடம் வெவ்வேறே சுத்தஜலம் வார்த்துவைத்து நாற்பதாம் நாளெடுத்து லவங்கத்தையும் நீக்கி வெண்ணையை செப் புச் சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு சத்திச்சாரணைச்சாற்றால் கொஞ்சம் வெண்ணையைமத்தித்து ௪0 நாள்வரைபோட்டுவர வெள்ளெழுத்து ம் மற்றக்கண் ரோகங்களும் நிவர்த்தியாகும்.

மேற்படி வெண்ணையை பலம்-௧, பீதரோகணி பலம்-கால், இவைகள் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் ஒருநாளரைத்து செம்புசிமிழி லடைத்துக்கொண்டு விழியிற்போட்டுவர வெள்ளெழுத்து முதலா கிய கண்ரோகங்கள் நீங்கும்.

மேற்படி வெண்ணைபலம்-௧, மிளகு விராகனிடை அரை இது கள் கல்வத்திலிட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திற்றீட் டிவர வெள்ளெழுத்து முதலான கண்ரோகங்கள் தீரும்.

பசும்பாலை-௪௬, நாள் நேத்திரத்திற் போட்டாலும் அல்லது தும்பைநந்தியாவட்டம் காரெள்பீலி இவைகள் பூவும் திப்பிலியும் தேன்விட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டு நேத்திரத்திற்போட்டுவந் தாலும் அல்லது ஓரிலைத்தாமரைவேர் சங்குகலைபோடு தத்தம்தரு க வெள்ளைக்கற்பொடி இதுகளை ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சா ற்றிலும் முருங்கையிலைச்சாற்றிலும் வகைக்கொருநாளரைத்து கயி றுசெய்து முலைப்பாலில் தேய்த்து கண்ணில் நாற்பதுநாள் போட்டு வர குணமாகும்,

மேற்காட்டிற் பிரயோகங்களி லொன்றை உபயோகப்படுத்தி இதனடியின்வருகிற தயிலத்தையும் முழுகிவரக்கண்ணைச் சார்பில ணிகள் நீங்கும்.

வெள்ளெழுத்து குருட்டுக்கண் முதலான கண்ரோகங்களுக்கும் உடம்புவலிக்குந் தயிலம்.

பொன்னாங்காணி ரசம் பொற்றலைக்கரிப்பான் ரசம் நெல்லிக் காய்ரசம் நல்லெண்ணைவகைக்கு-௧0, படி அமுசுபு சக்கை நெருஞ்

சில் கண்டங்கத்திரிக்காய் முள்ளி கத்திரிக்காய் தென்னம் பூவில் வம்பை தாழம்பணையிலே இவைகளின்சாறு இளநீர்வகைக்கு படி-க. இவைகளை ஒன்றாய் கலந்ததில் நன்னாரிவேர்பலம்-௪0. தாமரைப்பூ மிளகு அதிமதுரம் சந்தனம் அன்னுசு மொக்கு வகைக்குப் பலம்-௨. சீரகம் கொத்தமல்லி வகைக்குப் பலம்-௪. கஸ்தூரி மஞ்சள் வெட்டிவேர் சோம்பு கல்லுப்பு விலாமிச்சவேர் மல்லிகைப்பூ வகைக்குப் பலம்-க. இவைகளைவெட்டிப்படி ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

மாலைக்கண் வெள்வெழுத்துப் புகைச்சலுக்கு.

மிளகு திப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-கூ. கடுக்காய்விரை கழஞ்சு-ங. அவைகளைத் தனித்தனி மூன்று வெள்ளாட்டுப் பித்துகள் அடைத்து புகைபடுகிறவிடத்தில் ஒரு மண்டலங்கட்டி வைத்திருந்தெடுத்துப் புளியம்பூச்சாற்றிலும் பனைமட்டைச் சாற்றிலு மரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலி லுரைத்து கண்ணில் தீட்டிவர மாறும்.

சுழல்வண்டு சுட்டசாம்பல் வெள்ளுள்ளி மிளகு ஓர் நிறையாய்க் கல்வத்திலிட்டு வெற்றிலைச்சாறும் அக்கிசந்தி மூன்றுநாள் கண்ணில்தீட்டி விளக்கெண்ணெயைத்தேய்த்து நாலைந்து தலைமுழுகினால் அருந்ததி கண்ணிற்றோன்றும்.

நீலகாசம் பித்தகாசம் மந்தகாசம் படலம் பில்லம் மயிர்க்குத்தல் புழுவெட்டு மாலைக்கண்ணீர்வடிதல் குந்தம் நேத்திரவாரி முதலானதற்கு.

முத்து வெள்ளி தாம்பரம் சங்கு துருசுதுத்தம் வெண்கலம் தலையோடு பொன்னீதரோகணி புங்கவிரையோர் நிறையால் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலாவது நந்தியாவட்டப் பூச்சாற்றிலாவது உரைத்துக் கண்ணில்தீட்டி இதனடியிற் சொல்லிய தயிலத்தை முழுகிவர நீங்கும்.

மேற்படி ரோகங்களுக்குத் தயிலம்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை சீந்திற்கொடி எலுமிச்சம்பழம் நார்த்தம்பழம் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி-க. முத்தக்காசு கோஷ்டம் அதிமதுரம் கால்வீதமரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவர நீங்கும்.



கண்வலி சிவப்பு கடுப்பு தினவு நீர்வடிதலுக்கு.

தான்றிக்காய் மாசிக்காய் கடுக்காய் காசுகட்டி வகைக்கு விராகனிடை-க. அபின் பொரித்த சீனிக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை அரை காண்டிற்பொடித்துப்போட்டு அதில் வரட்பூலாவிலை கருவேலிலை வகைக்கு க படி வீதம் இடித்து பிட்டவித்தச்சாறு பிழிந்து கொதிக்கவைத்து செப்புத்தடியால் மைபோலரைத்து விழியிற் புறவளமிட்டுப் புளியிலையை வேகவைத்த தண்ணீரால் கண்ணைக்கழுவி உ, ந, விசை போடத்தீரும்.

புளியைக்கரைத்து நேத்திரத்தில் ஒருநாளைக்கு ச விசை பிழிந்து துளசி யுண்ணுச்சிலை புளியிலை இவைகள் ஓர் நிறையா யிடித்து சீலையிற்கட்டி விழியில் ஒத்தனஞ்செய்து ஆவாரம்பூவை யரைத்து சிற்றளமிடத்தீரும்.

இருப்புத்தகட்டை நெருப்பிற் சிவக்கக்காய்ச்சியெடுத்து அதில் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றையாவது விளியிலைச் சாற்றையாவது விட்டுக் கரியபவளம் கடுக்காய்த்தோலும் சீனிகாரமும் பொடித்துப்போட்டு இடுப்புக்குழவியாற் களிம்புபால் நன்றாயரைத்துப் புறவளயமிட்டு கருவேல்பனிவேரியிலைத்தாமரை பொன்னாங்காணி சிறுகீரை பஞ்சதிரவியம் கம்பிப்பிசின் மிளகு கஸ்தூரி மஞ்சள் இவைபோர் நிறையாய்கட்டி விட்டரைத்து குழம்பால் காச்சிற்றளமிடத்தீரும்.

அல்லது கருக்குன் புழுங்கலரிசியும் அபினுஞ் சமமாய் ஊமத்தஞ்சாற்றில் முன்போற் களிம்பாயரைத்து விழிற் புறவளயமிட்டு கொடுப்பை சிறுகீரை தேட்பூலாமிளகு இவைகளை வகைக்கு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணமரைத்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற் கரைத்துக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி தலையிற்றவளமிட்டுத்தீரும்.

கோழிமுட்டையையுடைத்து வெள்ளைக்கருவினைப் பிங்கானில் விட்டு அதில்கொஞ்சம் சீனிக்காரத்தைப்போட்டுச் சிறுகீரை வேராற்கடைந்த வெண்ணைபோல்வரும் அதை விழியிற் போட்டுக் கருவேலங்கொழுந்து மாதுளங்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடியிடித்துக் காற்படி ஆவின்பாலிற்போட்டு வேகவைத்துப்பிழிந்து குழம்பாய்க்காய்ச்சி இருப்புதகட்டிலிட்டு இருப்புக்குழவியாற்களிம்புபோலரைத்து கொண்டாவது அல்லது இருப்புத்தகட்டை நெருப்பிற் காய்ச்சி யதிற் சீனிக்காரம் துத்தம் துருசு இவைகளோர்நிறையாய்

பொடித்துப்போட்டு எலுமிச்சம்பழச் சாறுவிட்டு மைபோலரைத்துக்கொண்டாவது விழியிற் புறவளயமிட்டு மேற்சொல்லிய புகை யைக்காட்டியவர குணமாகும்.

கண்வலி வெக்கடுப்பு நேத்திரவாய்வுக்கு.

களிம்புள்ள வெண்கலதட்டில் முலைப்பாலாவது எருமைபாலாவதுவிட்டு செம்புக்குழவியாலரைத்து களிப்புண்டாக்கி அந்த களிப்பை புரித்திப்பிஞ்சில் வூட்டித் தட்டகலத்தில் மூன்றுவில்லைசெய்து ஒன்றின்மே லொன்றை வைத்து ஒருசட்டியில் புளியம்பொருக்கு போட்டுத் தணலுண்டாக்கி அதிலரைத்த விசம்படி எள்ளைப் பொடித்துப்போட்டுப் புகைப்ஞ்சிபேறும்படிவைத்து மூடிப் புகை வாங்கினதின்பேரில் காலைமாலைமத்தியத்தில் ஒவ்வொருவில்லையாய் நேத்திரத்தில் பிழிந்துவரகுணமாகும்.

கொடுப்பை ஓரிலைத்தாமரை வெள்ளைக்காக்கணன் சிறுகீரை இவைகளின் வேர்கள் ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மயனமாய் அரைத்துலர்த்திப் பின்பு வெண்ணைக்கூட்டிக் களிம்புபோலரைச்சிநேத்திரத்தில் தீட்டியாவது அல்லது சங்கு புளிவெள்ளைச்சாரணை பொன்னாங்காணி சிறுகீரைகரிப்பான் இவைகளினிலைச்சாற்றை ஓர் நிறையாய்க்கலந்து அதிற்சீயை கூ, எ விசை நனைத்துலர்த்திநடுகொழுப்பிற்றுவைத்தத் தீயிற் கொளுத்திசாம்பலாக்கியதில் வெண்ணையைக்கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்து நேத்திரத்தில் தீட்டியாவது வர குணமாகும்.

விழிவேதனை படலத்துக்குப் புறவளயம்.

சிற்றாமணக்கின் வேரும் ரோமணக்கின்வேரும் ஓர்நிறையாய் வேலிப்பருத்திச்சாற்றில் மைபோலரைத்துக்கலக்கிக் குழம்பாய்காய்ச்சி விழிற்புறவளயமிட்டு உச்சியில் தளமிட்டுவர நீங்கும்.

விழிவீக்கம் எருகினவுபடலம் சிவப்புகடுப்பு
நீர்வடிதனுக்கு புறவளயம்.

கடுக்காய்த்தோல் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் தேற்றாவிரைகருவேலிபிலை புளியங்கொழுந்து அவைகளையோர்நிறையாய்க்கற்றாழைமடலுக்குட்பொதிந்து உமிக்காந்தலிற் புதைத்து வெந்தபதத்தில் மருந்தையெடுத்து முலைப்பாலில்விட்டுக் களிம்புபோ லரைச்சிக்கொண்டு நேத்திரத்திற் புறவளயமிட்டும் காயவாட்பூலாபுலி இவைகளினிலைச்சாறு வகைக்குப்படி-கால் ஒன்றாய்க்கலந்ததில்நெல்லி குள்ளி சந்தனம் தேற்றாவிரை ஆண்மயோடு இவைகள் ஆவின்பாலில்அரை

போலரைச்சிப்போட்டு குழம்பாய் காச்சிச் சிரசிற் காலையிற்றளமிட்டு மாலையிற் சுடுதண்ணியில் ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு ஒத்தணம்.

காய்விலை கருவேலிலைகடுக்காய் கற்றாழஞ்சோறு இவைகளொன்றாய் சிதைத்தாவது, அல்லது மருதம்பட்டை சீரகம் அதிமதுரம் இவைகள் சமமாய்ச் சிதைத்தாவது சீலையிற்கட்டி அதைக்கரண்டியில் நெய்விட்டு வெதுப்பியதில் வைத்து ஒத்தணஞ் செய்தாவது அல்லது ஒருபடி ஆவின்பாலில் ஒருபடி புளியங்கொழுந்தும் நாலு கடுக்காயும் தட்டிப்போட்டு வேகவைத்து விழியிலாவிபிடித்து அதை சீலையில் முடிந்து ஒத்தணஞ்செய்து பிறவளம் தளமுதல்கள்பிரயோகங்கள் செய்யமிருந்த நன்மையுண்டாகும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு இமையின்மேலிலும் பஞ்சு.

ஆவின்பாலில் உத்தாமணிவேரரைத்து மேற்படிநெய்யிற்போட்டு வேகவைத்து வாத்து இமையைச்சுற்றிப் பூசியுலந்தபின் கந்தனத்தைப் பிறவளயமிட்டு இரவில் மேற்படி நெய்யிற் பஞ்சையூட்டி இமையின்மேற்போட்டு நித்திரைசெய்யவும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு தாரை பிறவளயம்.

சிற்றாமணக்கின் வேர் கடுக்காய் தோல்வகைக்குக் கழஞ்சு-ச. இடித்து இரண்டுபல தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி நேத்திரத்தில் சாரைவிட்டாலும் அல்லது முருங்கையிலையொருபிடி அதிமதுரம் மரமஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சுகள் இவைகளைச்சிதைத்து ஆவின்பாலிலரைத்து மேற்படி நெய்யிற் போட்டு வேகவைத்து வடிகட்டி நேத்திரத்தில் தாரையிட்டு பொன்னாங்காணி வேர் சந்தனம் அதிமதுரம் இவைகள் ஓர் நிறையாய் முலைப்பாலி லரைக்கிக் கலக்கி வெதுப்புவிழியில் புறவளயமிட்டுச் சியிற்றளமிட்டுவர குணமாகும்.

நேத்திரத்தில் சதை வளர்த்திக்கு.

எருள்ளியும் குருஞ்சாவும் வோர் நிறையாய்ச் சிதைத்து மூன்றுநாள் நேத்திரத்தில் வார்க்க குணமாகும்.

கண்ரோகங்களுக்கு மாத்திரை.

பச்சைகர்ப்பூரம் இந்துப்புவகைக்கு விராகனிடை அரைக்கால் ரசம் விரா கவ திப்பிலிமிளகுகாரியம் வகைக்குவிராகனிடை அறை

பூநாகச் சத்துரு கடுக்காய்ப்பருப்பு வகைக்கு விராகனிடை அரிதாரம் விராகனிடை உ எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ௬-நாளரைத்துக்கியிறு செய்துக்கொண்டு முலைப்பாலிலரைத்து விழியிற்போட்டு வரப்படலம் பில்லம் சிவப்பு நீர்பாய்ச்சல் திமிர் முதலான கண்ரோகங்கள் குணமாகும்.

ஆமையோடு அஞ்சனக்கல் தலையோடு கல்மதம் குதிரைப்பல் யானைத்தந்தம் பன்றிக்கொம்பு சேவல் நெஞ்செலும்புதேற்றாவிரை துத்தம் துருசு சங்கு முத்து காவிக்கல் கடலாமையோடு பீதரோகணி வெள்ளிலோத்திரம் இவைகள் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுக்கிமுலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவரபடலம் பில்லம் வலி அழிகண்மணிவளர்த்தி முதலானவைகள் தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாலுளுவையரிசி வாய்விளங்கம் தாமரைக் கிழங்கு அதிமதுரம் செம்புப்பொடி இந்துப்பு செஞ்சந்தனம் முந்திரிப்பழம் மஞ்சள் நன்னாரிவேர் வெள்ளிலோத்திரம்துத்தம் பீதரோகணி காரீயம் வெண்காரம் இவைகளை ஓர் நிறையாய்சங்கம் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுக்கிக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிற்போட்டுவர திமிர்ப்படலம்நீர்வடிதல் காசமுதலானவைகள் தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் பீதரோகணி பொன்வெழுகு வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் கழுதைப்பாலிலும் ஆவின்பாலிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கொரு சாமமரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துப் போட்டுவந்தாலும், அல்லது பச்சைக் கர்ப்பூரம் காரீயம் திப்பிலி மிளகு வகைக்குக்கழஞ்சு கால் இரதம் உகாய்விரை பூநாகம் வகைக்குக்கழஞ்சி அரைஇவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்துக் கயிறுக்கி சிறுநீரிலுரைத்துப் போட்டுவந்தாலும் திமிர்படலம் காசமுதலானவைகள் தீரும்.

தாம்பரம் துருசு துத்தம் முத்து பவளம் நீலம் கருவயல் வெண்காரம் கணவாயோடு இவைகளை சமமாய்ப் பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்துக்கொண்டு புழுவெட்டு செவ்வேர் தசை வளர்த்திக்கு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் நீர்ப்பாய்ச்சல் கூச்சத்திற்குபனைமட்டைச்சாற்றிலும் பூகட்டிக்கு நெருஞ்சியிலைசாற்றில் உரைத்து விழியிற்போட்டுவரத் தீரும்.

செம்புப்பொடி துத்தம் துருசு வெண்கலம் வளையல் வெள்ளைக் கல் ஓரிலைத்தாமரைவேர் வெட்பூலாவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு க இந்துப்பு கழஞ்சு கால் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலரைத்துகயிறுக்கிக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்துப்போடச் சகல கண்ரோகங்களுந்தீரும்.

வெள்ளைக்காக்கணான்வேர் துத்தம் துருசு பளிங்கிக்கல் சங்கு மஞ்சள் திப்பிலி சந்தனம் பச்சைக்கர்ப்பூரம்செம்புப்பொடி இவைகளை ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ரு நாள் மைப்போலரைத்துக் கயிறுசெய்து முலைப்பாலிலுரைத்துக் கண்ணிலிட்டுவரச் சகலகாசம் சுத்துக்குலைவு அழற்றி உட்குத்து உளைவு முதலான சகல கண்ரோகங்களுந் தீரும்.

வெங்காரம்செம்புப்பொடி வெண்கலம் காரீயம் வளையலோடு வெட்பூலா வேர்ப்பட்டை ஓரிலைத்தாமரைவேர் வகைக்கு விராகன் க இந்துப்பு விராகன் கால் இவைகளை முருங்கைமலர்ச்சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக் கயிறுக்கிக்கொண்டு வாண சுக்கிரனுக்கு நாயுருவிச்சாற்றிலும் உத்தாமணிச்சாற்றிலும் கொடிய ஆணிப்பூ படலம் மந்தாரகாசம் நீர்ப்பாய்ச்சல் எழுச்சி வலி நெரி சிவப்பு அழிகண்ணுக்கு நீர்ப்பூலாவேர்ச்சாற்றிலும் மேற்படியுண்டையும் சீனமும் வெங்காரமும் உரைத்துப்போட நீங்கும்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை பூலா இவைகளின்வேர் திப்பிலி துத்தம் துருசு புளியமலர் இவையெல்லாம் ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துக் கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலுரைத்துப்போடச் சகல கண்ரோகங்களும் நீங்கும்.

கண்ரோகங்களுக்குப்பொடி.

வெங்காரம் விராகனிடை க துத்தம் விராகனிடை உ சீனிக்காரம் விராகனிடை ௩ முட்டைத்தோல் விராகனிடை ச பலகறை அ இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் சிறுகீரைச்சாற்றிலுமைப்போலரைத்துருட்டிக் காயவைத்து மேற்படி வேரையரைத்துக் கவசஞ்செய்து சட்டியில்வைத்தெரித்துப்பஸ்பித்துப் பொடித்துக் கொண்டு எட்டு பிரமாணங் கண்ணிற்போட ஆணிப்பூ நீர்க்குமிழிகுர்தம் சதைவளர்த்தி பற்பரோகம் அதிமாங்கிஷ வளர்த்தி உருத்தல்பில்லம் உத்துங்கம் நீர்ப்பாய்ச்சல் சூடுவளர்த்தி அமரந்தீரும்.

ஓரிலைத்தாமரை வேர் பொன்னாங்காணி வேர் துத்தம் துருசு பவளம் முத்து தலையோடு சங்கு இவைகளைச் சமமாய் எலுமிச்சம்

பழச்சாற்றிலரைத்து வில்லை தட்டிக் காயவைத்து ஓட்டில் வைத்து மூடிச்சீலைமண் செய்து புனியம்பொருக்கிற் புடம்போட் டெடுத்துப் பொடித்து எட்டுபிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவர பற்பரோகம்பூபடலம் விரணம் சுக்கிரணம் நீங்கும்.

துருசு சங்குப்பொடி தலைபோடு பூலாவேர் ஓரிலைத் தாமரை வேர் இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை உ வீதம் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்து வில்லை தட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முன்போற்புடமிட்டு அதையிருகூறுசெய்துஒருகூறுக்கு நாலிலொன்று பீதரோகணியும் ஒரு பணவிடை பச்சைக்கர்ப்பூரமுங் கூட்டிப் பொடித்து எட்டு பிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவர பற்பரோகம் நீர்ப்பாய்ச்சல் தீரும்.

மற்றொருபங்கைத் தெள்ளிக்கொண்டு அரைபணவிடை வீதங் கண்ணிற்றாவிவர கண்டுபவன் விழிகண் குருடு துர்மாங்கிஷ வளர்த்திரீர்முட்டல் தில்லை நேத்திரவாயு பித்தகாசம் பதகிரி செய்வேர் பூபொன்மணி மந்தாரகாசம் இரத்தப் படலம் அடியினூற் சம்பவிக்குங் கண் கலக்கந் தீரும்.

சீனம் கல்நார் வெள்ளைக் கற்கண்டு துருசு வகைக்கு விராகனிடை க வெந்ததலைபோடு விராகனிடை உ இவைகளை மயனமாய்ப் பொடித்துக்கொண்டு நெல்லிடை கண்ணிற்றாவிவரப் படலம் காசம் பூ முதலான சகல கண் ரோகங்களுந் தீரும்.

சந்தனம் துத்தம் துருசுதாரம் பீதரோகணி பச்சைக்கர்ப்பூரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் மைபோலரைத்து எட்டுபிரமாணங்கண்ணிற்றாவிவரச் சகல ரோகங்களுந்தீரும்.

மஞ்சள் சந்தனம் துத்தம் துருசு பச்சைச்சூடம் மனோசிலை இந்துப்பு வெட்பூலாவேர் பீதரோகணி வெள்ளி லோத்திரம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாளரைத்துலர்த்திப் பொடித்து எட்டு பிரமாணங் கண்ணிற்றாவிவரச் சகல கண் ரோகங்களுந்தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குக்குழம்பு.

குருணிச் செவ்விளநீரில் பொன்னாங்காணி சிறுகீரை இவைகளின் வேர் திரிபலை வகைக்குப் பலம் க சந்தனம் கோஷ்டம் லவங்கம் மரமஞ்சள் ஏலம் அதிமதுரம் சீரகம் தேவதாரம் சண்பக மலர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரை வளையம் விலாமிச்சம் வேர் வெட்டிவேர் வகைக்குப் பலம் ந இவைகளைப் பொடித்துப்போட்

டுக் குழம்பாய்க் காய்ச்சியிறுத்துக் கல்வத்திட்டு அதில் துத்தம் கடல்நுரை அஞ்சனக்கல் பீதரோகணி சீனிக்காரம் வகைக்குக் கழஞ்சு அரை பொடித்து மைபோலரைத் துலர்த்திப் பின்பு பச்சைக் கூடம் ஒரு பணவிடை கூட்டித் தேன்விட்டுக் குழம்பு போலரைத் துக்கொண்டு கண்ணில் தீட்டிவர நீர்ப்பாச்சல் புகைச்சல் பில்லம் பற்பரோகம் படலம் வாதக்காசம் பயித்தியகாசம் கண் பிரிதல் தீரும்.

துத்தம் துருசு வெங்காரம் மிளகு இந்துப்பு திப்பிலி சுக்கு பச்சைச் சூடம் வகைக்குக் கழஞ்சு க இவைகளைப் பொடித்துத் தேனும் வெண்ணெயுஞ் சேர்த்துக் குழம்புபோ லரைத்துக் கண் ணில் தீட்டிவர வரண சுக்கிரன் காசம் படலம் பூனைவிழி சொரி அன்னகோபம் அமரம் திமிர் நீர்ப்பாச்சல் தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குமை.

பீதரோணி மனோசிலை வகைக்கொரு கழஞ்சுவீதம் ஆவினெ ய்யிலும் பாலிலுமரைத்துப் புதுசட்டித் தூரிலப்பி விளக்கில் நெய் விட்டுத் தீபமேற்றிமைப்பற்றவைத்து அதற்கு நிகர் துணி சுட்ட கரிசேர்த்து வெண்ணெயில் மந்தித்துக் கண்ணில் தீட்டச் சகல கண்ரோகங்கள் தீரும்.

வேம்பு புளி வெட்பாலை முருக்கு தேட்கொடுக்கு கையாந்த கரை வெள்ளைச்சாரணை சங்கு இவைகளின் சாறுகளை யோரளவா ய்க்கலந்த திற்றுணியை கூ, எ விசை நனைத்துலர்த்தித் திரித்துவிள க்கிலிட்டு நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றிப் புதுச்சட்டித் தூரில் மேற்படி சாறுகளைப்பூசி மைப்பற்றவைத்து அதற்கு நிகர் துத்தம் அஞ்சனக்கல் புளியமலர் கடுக்காயரிசி அதிமதுரம் இந்துப்பு இரும் புப் பொடியுங்கூட்டி ஆவின்வெண்ணெயா லரைத்துக்கொண்டு விழி யில் தீட்டிவர அழிகண் பில்லம் கடுப்பு நீர்வடிதல் படலந்தீரும்.

வேம்பு விளா உப்பிலிபாந்தகரை தேட்கொடுக்கு சங்கு இவைகளினிலைச்சாறு ஓரளவாய்க்கலந்து முன்போற் சீலையிலூட் டிமைப்பற்றவைத்து அதற்கு நிகர் துத்தம் துருசு வெங்கலப்பொடி திப்பிலி இந்துப்புகூட்டி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றி லரைத்துலர்த்திப் பின்பு ஆவின்வெண்ணெய் கூட்டியரைத்துக்கொண்டு கண்ணிற்றீட் டிவர விழிசிகப்பு படலம் எழுச்சிகண் பிரிசில் புழுவெட்டு புகைச்சல் இமைத்தடிப்பு நீர்முட்டல்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வேலிப்பருத்தி கரிப்பான் மூவிலை மின்னி பாடாவரை துளசி தூதுவேளை புளியாரை விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின் சாறுகளைப் புதுச்சட்டித்தூரில் பத்துதபாவுலர வுல ரப்பூசி மேற்படி சாறுகளில் துணியை நனைத்துலர்த்தித் திரித்து நெய்விட்டுத் தீபமேற்றிச் சட்டித்தூரி லமைபற்றவைத்துத் துத்தம் துருசு குன்றிபிரமாணங் கூட்டி ஆவின் வெண்ணெயா லரைத்துக் கொண்டு விழியில் தீட்டிவரச் சகல கண்ரோகங்களுந்தீரும்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை கரிப்பான் பொடுதலை குப்பை மேனி ஊமத்து முருக்கு அகத்தி புளி கிழ்க்காய் நெல்லி வேம்பு எருக்கிலைப் பழுப்பு நாயுருவி வேலிப்பருத்தி துளசி இவைகளின் சாறுகளை முன்போற்சட்டித் தூரிலும் சீலையிலும் ஊட்டி திரிதிரித்து நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றி மைபற்றவைத்துத் துத்தம் துருசு சீனிக்காரம் வகைக்கு விராகனிடை க.கூட்டி பொன் முசுட்டை சென்னாயுருவி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாற்றி லரைத்துலர்த்தி வெண்ணெய் சேர்த்தரைத்துக்கொண்டு கண்ணி லிட்டுவரச் சகல கண்ரோகங்களுந்தீரும்.

கண்ரோகங்களுக்குக் கண்ணிற்கட்டுநெய்.

ஆவின் நெய் பால் வகைக்குப்படி கால் ஒன்றாய்க் கலந்ததில் முடக்கொத்தான் சந்தனம் பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க் கிழங்கு அதிமதுரம் அலவேர் தாமரைக்கிழங்கு வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து விழியிற் கட்டிவர நீலகாசம் கண்வலி வாணம் படலந் தீரும்.

நந்தியாவட்டைப்பூ முருங்கைப்பூ பனைமட்டை பொன்னாங்காணி சிறுகீரை பச்சைமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறும் இளிஞ்சில் நீர்வகைக்குப்படி கால் ஆவின்நெய் படி அரை இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் யேலம் லவங்கம் சண்பகப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு உ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து மூன்றுதுளி வீதம் விழியிற்கட்டி வரப்பூ இரத்தப்படலம் சதைவளர்த்தி தீரும்.

ஆவின் நெய்யில் பனைமட்டை மருட்கிழங்கு இவைகளின் சாறு இளிஞ்சனீ வகைக்குப்படி க ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம் பலம் க ஆவின்பால் விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து

விழியிற்கட்டிவரக் கண்வேக்காடு ரணம் சுக்கிரன் கண்ணேயின்பே ரிற்கண்ட வெள்ளைவாங்கும்.

ஆவின்நெய் முலைப்பால்வகைக்குப் படி அரைக்கால் கலந்த தில் அதிமதுரம் பொன்னாங்காணிவேர் சிறுகீரைவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து விழியிலிட்டுவரக் கண்ணெரிவுமாறிக் கண்குளிரும்.

நற்சீரகம் ஏலம் திப்பிலி முத்து பவளம் அதிமதுரம் அத்திப் பிஞ்சு பரித்திப்பிஞ்சு இவைகளை ஓர் நிறையாய் அரைத்து ஆவின் நெய்யிற் போட்டுக்காய்ச்சி மூன்றுநாள் விழியிற்கட்டி அப்பால்நெல் லிப்பருப்பை முலைப்பாலிலரைத்துப் புறவளையமிடக் கண்விதனம் மாறும்.

இளஞ்சிநீர் பனைமட்டைச்சாறு இளநீர்வகைக்குப்படி மாகாணி ஆவின்பால் நெய் வகைக்குப் படி மூன்று மாகாணி ஒன்றாய்க்கலந் ததில் குங்குமப்பூ தாமரைக்கிழங்குசந்தனம் வகைக்குப்பணவிடை உ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பணவிடை க நற்சீரகம் பணவிடை காலே அரைக்கால் அதிமதுரம் கோரோசனை வகைக்குப்பணவிடை கால் இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டின லும் ஆவின்நெய்யும் பாலும் வகைக்குப்படி க-ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் சிறுகீரைவேர் அதிமதுரம் செஞ்சந்தனம் நெய்தற்கிழங்கு இவைக ளை வகைக்குப்பலம் க-அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழி யிற்கட்டினலும் கண் சிவப்பு கடுப்பு காந்தல் முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

ஆவின்பால் நெய் முருங்கைப்பூச்சாறு உத்தமதாளிச்சாறு வ கைக்குப் படி மஞ்சள் அதிமதுரம் சந்தனம் சீரகம் ஏலம் இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற் கட்டிவரச் சுக்கிரன் தீரும்.

முடக்கொத்தான் சமூலமும் ஆவின்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந் தசாறு படி கால் நெய் படி கால் ஒன்றாய்க் கலந்ததில் அதிமதுரம் க-அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டி வரபடல் காசம் திமிர் அத்திகோபம் தீரும்.

இளநீர் ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்ததில் நன்னாரி இருவேலி நெய்தற்கிழங்கு சந்தனம் மஞ்சிட்டி வகைக்கு விராகன் க-அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் கண்ணிற்கட்டி னலும், முருங்கைப்பூ பசுமஞ்சள் எலுமிச்சம்பழம் பனைமட்டை

கோவையில் இவைகளின் சாறு செப்பீர் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஆவின்நெய் படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்ததில் சிறுகீரைவேர் பொன்னாங்காணிவேர் நந்தியாவட்டமலர் இவைகளை பொருகொட்டைப் பாக்களவு அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து விழியிற் கட்டிவரக் கண்ணின்புண் சீழ்வடிதல் மாறும்.

கண்ரோகமுடையவர்கட்குத் தலைக்குப்பதமிட
குங்குமப்பூத்தயிலம்.

குங்குமப்பூ மஞ்சிட்டி சந்தனம் அரத்தை வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் ஆலமுகிழ் அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக்கிழங்கு பச்சைவகைக்குப் பலம் உ-இவைகளை யிடித்து அ-படிதண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத் திறுத்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி ஒன்றாகூடவிட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்துத் தலைக்குப் பதமிட்டுவர நன்மையைத்தரும்.

கண்ரோக முடையவர்களுக்குக் காலிற்றேய்க்கத்தயிலம்.

சின்னிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி க-ஒன்றாய்க்கலந்ததில் நாபிக்கிழங்கு விராகனிடை க-சிதைத்தும் போட்டுக் காலிற்றேய்த்துவர நன்மையுண்டாகும்.

விழியில் வியாதிவராதிருப்பதற்குங் குளிர்ச்சிக்கும் வெண்ணெய்.

சிற்றாமணக்கின் வேரையரைத்து ஆவின்பாலிற் கலக்கிக்காய்ச்சிப் புரைகுத்திக் கலந்து வெண்ணெயை எடுத்து விழியிற் றீட்டிவர நன்மையாம்.

விழிநோய்கட்கு மருந்தரைக்கும் பாத்திரம்.

வெண்கலக் கலவமாயும் செப்புக் குழவியுமா யிருக்கவேண்டும் அதிலரைத்தால் உத்தமம்,

மேற்காட்டிய விழிரோக மருந்துகளனைத்தும் இக்கல்வத்திலரைக்கவேணுமேயல்லது மற்றொன்றி லரைக்கலாகாது.

காலையிற் போடவேண்டிய மருந்தை இரவிலும் மாலையிற்போடவேண்டிய மருந்தை காலையிலும் அதற்குரிய அனுபானங்களில் வெள்ளிக்கிண்ணத்திலுரைத்து விழியிற்றீட்டவும்.

விழியில்மருந்திடப் பொருந்தாக்காலம்.

மேற்படி சோகஸ்தர்கள் நெடுந்தூரம் வெய்யலில் நடந்தலுத்திருக்கும்போது லாகிரிவஸ்துக்களைப் புசித்திருக்கும்போதும் தைலஞ்செய்துகொண்ட தினத்திலும் கண்வலித்த தினத்திலும் விழியில் மருந்திடலாகாது,

விழியில் மருந்தெழுதியபின் நடக்கவேண்டிய கிரமம்.

காற்று வெயில் லாகிரி வஸ்துக்கள் குளிர்ந்த தண்ணீர் கைப்பு புளிப்பு காரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி வெந்நீர் ஆவின்பால்நெய்துவரம் பாசிப்பயறு சிறுகீரை பொன்னாங்காணி முருங்கைக்கீரை வாழைக்கச்சல் இவைகளை யனுசரித்துவந்தால் நன்மையுண்டாம்.

தந்தசுத்தி.

ஆலவிழுது பூலாநாயுருவி வெள்ளெருக்கு உகா இவைகளின் வேர் வேம்பு இக்குச்சிகளி லொன்றினால் தந்தசுத்திசெய்து வெந்நீரில் முகங்கழுவிவந்தால் நன்று.

தயிலந்தேய்த்துக்கொள்ளுங் கிரமம்.

சித்திரை வைகாசி ஆனி ஆடி ஆவணியில் ஒருநாழிகை வரையிலும் மார்கழி தையில் உ-நாழிகைவரையிலும் மாசி பங்குனிமுதல் மாதங்களில் ௩-நாழிகைவரையிலுஞ் சிரசிற்றயில மூறினபின் வெந்நீரில் உசிலிலை சீயக்காய் முதலான அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்து வருவது கிரமம்.

கண்ரோகங்களுக்குத்தயிலம்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி எலுமிச்சு நன்னாரிநந்தியாவட்டம் வாதமடக்கி சங்கங்குப்பி முடக்கொத்தான் பொன் முசுட்டை கொச்சி கறுத்தக் காக்கணான் அமுக்குறாசிந்தில் வெட்டிவேர்விலாமிச்சம்வேர் தர்மனைரெய்தல் கர்சிலை சவுரிபேராமுட்டி ஆண்வேப்பிர்க்கு இவைகளின் வேர் அதிமதுரம் தேவதாரம் தான்றிக்காய் மூத்தக்காச் வகைக்குப் பலம் கூ-சந்தனம் பலம் அ-சுற்றுமுட்டி வேர்பலம் கருப்பிளகு பலம்-௫ இவைகளைமிடித்து ௩உ-படி சுத்தஜலத்தில் போட்டு தீபம்போலெரித்து எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய் படி கூ-ஆவின்பால் படி ச-மேற்படி நெய்படி உ-செவ்விளநீர் படி க-முடக்கொத்தான் பொன் முசுட்டை கொச்சி பொன்னாங்காணி கரிசலாங்கண்ணி சிறுநீற்றண்டு கற்றாழை தண்ணீர்விட்டான் வாதமடக்கி இவைகளை சாறுவகைக்குப்படி அரை நின்றாய் விட்டு நாகணம் பூலாங்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி சந்தனம் தேவதாரம் மஞ்சிஷ்டிவேர் வால்மிளகு சடாமாஞ்சில் ஏலம் சாதிக்காய் கிராம்பு கோஷ்டம் வெட்டிவேர் அஞ்சனக்கல் விலாமிச்சம்வேர் மாமஞ்சள் கொத்தமல்லி குக்கில் அதிமதுரம் செவியம் சண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை தக்கோலம் சதகுப்பை நெல்லிமுள்ளி திப்பிலி கடுகு

ரோகணி சிறுநாகப்பூ தேசாவரம் பச்சைவகைக்குக் கழஞ்சு க-ஆ வின்பாலிலரைத்துப் போட்டுச் சிறுதீயா யெரித்து மெழுகுபதத்தி ல் வடித்து அதிற்குரூடாரமூன் அபின் புனுகு சவுக்காரம் கோ ரோசனை கஸ்தூரி பச்சைச்சூடம் வகைக்குக்கழஞ்சு க-பொடித்துப் போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஒன்றைவிட்டொரு நாள் தயிலந்தேய் த்து சீயக்காய் அரைப்பிட்டு முழுகிவர நயனகாசப்படலம் பில்லம் திமிர்புழுவெட்டு பித்தம்பூ குருடு நீர்ப்பாய்ச்சல் குந்தம்முதலாகிய கண்ணோய் கஉ-ம் தீரும்.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை இவைகளின் சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப்படி கூ-நல்லெண்ணெய் படி ச அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏ லம் லவங்கம் சண்பகமலர் சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வகை க்கு பலம் க-அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி முழுகிவரக் கண்காசம் படலம் புகைச்சல் பித்தந்தீரும்.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வகைக்குச்சாறு படி உ-நல்லெ ண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி க-இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்த தில் அதிமதுரம் பலம் க-அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி முழுக க ண்படலம் காசம் கண்ணெரிவு கபாலவாட்சி தீரும்.

நல்லெண்ணெய் கருஞ்செம்பை பிலச்சாறு வகைக்குப்படி க-முலைப்பால்படி அரை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு பலம் க-வால்மிள கு பலம் அரை பூண்டு வசம்பு வகைக்குப் பலம் கால் இவைகளை அ ரைத்துக் கரைத்துக்காய்ச்சி வடித்து முழுக நேத்திரவாயுதீரும்.

கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி முசுமுசுக்கை தாழைவிழுது இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் முலைப்பால் செவ்விளநீர் வகைக் குப்படி க-ஒன்றாய்க்கலந்து மூன்றுநாள் வெயிலில்வைத்து அதில் சந்தனம் அதிமதுரம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு க-கிராம்பு பணவிடை ரு-கு ங்குமப்பூ பணவெட்டை உ-இவைகளை அரைத்துக்கலக்கிக் காய்ச்சி முழுக கண்புகைச்சல் பித்தகாசம் தலைமயக்கம் தீரும்.

சிறுகீரை கரிப்பான் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் பசுவின் பால் வகைக்குப்படி க-எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரை ஒன்றாய்க்க லந்ததில் கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் வெ

ட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் வகைக்கு விராகனிடை க-அரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி முழுகப்பித்தகாசம் மாலைகாசம் வரட்சி முதலிய துந்தீரும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வல்லாரை முசுமுசக்கை நெல்லிக்காய் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி உ-இவைகளை யொன்றாய்க் கலந்ததில் இஞ்சிபலம் ந வெட்டிவேர் விலாச்சவேர் வகைக்குவிராகனிடை க-அரைத்துக்கலக்கிக் காய்ச்சி முழுகபித்தகாசம் மாலைகாசம் வரட்சிமுதலியதுந் தீரும்.

சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வல்லாரை முசுமுசக்கை நெல்லிக்காய் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் இளநீர்வகைக்குப்படி உ-இவைகளையொன்றாய்க்கலந்ததில் இஞ்சிபலம் ந வெட்டிவேர் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு வகைக்குப் பலம் க தாமரைக்கிழங்கு பலம் கூ-மல்லிபலம் ந சீரகம் வாய்விளங்கம் வகைக்குப் பலம் அரை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலரைத்துக் கலக்கி சூரியபுடம் இரண்டுநாள் வைத்துக் காய்ச்சிவடித்து அதில் பஞ்சதிராவியம் வகைக்கு விராகனிடை உ பொடித்துச் சீலையிற் முடிந்து போட்டுக்கொண்டு தலைமுழுகிவர விழிகண் குருடுநீலகாசம் பித்தகாசந்தீரும்.

வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் நெல்லிமுள்ளிமாமஞ்சள் சந்தனம் மகிழமலர் வகைக்குப்பலம் க-இவைகளையிடித்துப் பதக்குத்தண்ணீர்போட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சியதில் பச்சை தக்கோலம் நன்னாரி வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர்கோஷ்டம் சந்தனம் இருப்பைமலர் சதகுப்பை குங்குமமலர் சடாமாஞ்சில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் மகாப்பூ புனுகு கொப்தற்கிழங்கு சாதிக்காய் ஜலம் முத்தக்காசு அகில் விளாவரிசி தாமரைக்கிழங்கு கடுகுரோகிணி செவியம் தான்றி அச்சனக்கல் அதிவிடயம் அதிமதுரம் சண்பகமலர் மஞ்சிட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு க இவைகளையரைத்துப்போட்டு நல்லெண்ணெய் படி க கூட்டிவிட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி யிறுத்து முழுகிவர தலைமயக்கம் உடம்புயெரிவு காமாலை மதிமயக்கம் கண்திமிர் எரிவு படலம் காசம் இழிகண்பூசதை வளர்த்தி நீலகாசம் நரை திரை நீங்கும்.

சுற்றுமுட்டிவேர் பலம் ந௦-வில்வவேர் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரிவேர் சீந்திற்றண்டு சந்தனம் அமுக்கிறாகிழங்கு

வகைக்குப் பலம் ௩ இவைகளைப்பிடித்து கக படி தண்ணீர்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் சிறுகீரைகொடுப்பை முசு முசுக்கை ஓரிலைத்தாமரை தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு வல்லாரை சிற்றுசெங்கழுநீர் கற்றாழை தாழைவிழுதுவகைக்கு சாறுபடி கால் நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் இளநீர் நெல்லிச்சாறு வகைக்கு படி க-கூடவிட்டு பஞ்சதிரவியம் சிறுநாமலர் சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் திரி கடுகு திரிபலம் சடாமாஞ்சில் செவ்வள்ளிக்கொடி வெட்பாலையரிசி வாலுளுவையரிசி பெருங்குரும்பை மல்லி கர்ப்பூரம் தேவதாரம் பச்சைக்கிளியூரம்பட்டை கிச்சிலிக்கிழங்கு தீஞ்சாந்து பட்டைவகைக்கு விராகன் உ-இவைகளைப் பசுவின் பாலிலரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சி குங்குமப்பூ வகைக்கு விராகனிடை க பொடித்துபோட்டுத்தலை முழுகிவர கண்ரோகந்தீரும்.

நெல்லிக்காய் முசுமுசுக்கை இளநீர் கரிசலாங்கண்ணிகற்றாழை தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வல்லாரை இவைகளின் சாறுவகைக்குப் படி ச பசுவின்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி அ சிற்றாமணக் கெண்ணெ ஆவினெய் வகைக்குப்படி ௩-இவைகளொன்றாய்க் கலந்ததில் ஏலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி நன்னாரிவேர் விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பூ லவங்கப்பத்திரி சண்பகமலர் வகைக்குப் பலம் கால் தாளிசபத்திரி பலம் ஒண்ணே கால் சந்தனம் பலம் உ கோரோசனை பலம் கால் பச்சைச்சூடம் அரைக்கால் இவைகளை இளநீரிற்விட்டரைத்துக் கலக்கிக்காய்ச்சிவடித்துத் தானியப்புடம்வைத்து முழுகிவர உட்சூரம் பித்தம் தினவு கடிவிஷம் கைகாலெரிவு திமிர்கண்காசம் படலம் நேத்திரவாயு முதலானவைகளுந்தீரும்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெ இளநீர் வகைக்குப் படி உ நன்னாரிசிந்தில் முத்தக்காசு சிற்றாமுட்டி பொன்னாங்காணி பேராமுட்டி சீராசெங்கழுநீர் இருவேலி ஓரிலைத்தாமரைவகைக்குப் பலம் க இவைகளைபிடித்துப் பத்துபடி தண்ணீர்போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்ததில் நற்சீரகம் செஞ்சந்தனம் வசுவாசி திரிகடுகு சிராம்பு ஏலம் மதுரம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு உ அரைத்துப்போட்டு ஒன்றாய்ச்சேர்த்து காய்ச்சிமுழுக பித்தவரட்சி நாவரட்சி பிரமேகம் அவயவங்களினெரிவு உஷ்ணம் தண்ணீர்பாய்ச்சல் தலைவலிதீரும்.

பத்துபடி தண்ணியிற் கால்வீசை சந்தன் தூளைப்போட்டு ஐந்துதினை மூரவைத்து இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து விலாமிச்சம்

வேர் வெட்டிவேர் கன்னாரி பொன்னாங்காணி சிற்றாமுட்டி சிறு வில்வம் இதுகள் வேர்வகைக்குப்பலம் க இடித்து இருநாழி ஜலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து இறுத்த பிறகு ... ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மரமஞ்சள் மல்லி செவ்வள்ளிக்கொடி ... விளாவரிசி சந்தனம் வகைக்கு முஞ்சு ச இதுகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு தலைக்குத் தேய்த்து முழுகிவர மேற்சொல்லிய ரோகங்களுந்தீரும்.

தாமரைக்கிழங்கு நெல்லிமுள்ளி ஆம்பர்கிழங்கு செங்கழுநீர் கிழங்கு நெய்தக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம் கo இவைகள் இடித்தலர்த்திப் பத்துப்படி தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதிலொருபடி நல்லெண்ணெய்விட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரக்கண் ணோய்கள் தீரும்.

நெல்லிக்காய் கரிப்பான் தாமரைக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி பேய்ப்புடல் கோவையிலை எலுமிச்சம்பழம் இவைகள் சாறு பசுவின்பால் வகைக்குப்படியரை நல்லெண்ணெ க அதிமதுரம் தேவதாரம் நாகணம் கோஷ்டம் ஏலம் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் சந்தனம் ஜாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை உ இவைகளை அரைத்துக்கலக்கிக் காய்ச்சிவடித்து மூன்று நாழிகைவரை தலையிற்றேய்த்து உச்சியில் உரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர எட்டுவகை காசரோகங் குணமாகும்.

கருவேலம்பட்டைபலம் உ0 குமரிசிந்தில் சிற்றாமுட்டி சிறுகீரை பொன்னாங்காணி சிராசெங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு கன்னாரி லாமிச்சுச் சந்தனம் வகைக்குப்பலம் ச அவையெல்லாமிடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்காச்சி அதில் நல்லெண்ணெய் ஆவின் பால்வகைக்குப்படி ச இளநீர் உ படிவிட்டுகலந்து அதிமதுரம் கோஷ்டம் சதகுப்பை சன்னலவங்கப்பட்டை சந்தனம் பச்சைச்சூடன் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி ஏலம் பச்சைதிப்பிலி மூலம் மல்லி அதில் வாலுளுவை செஞ்சந்தனம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு உ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி முழுகிவர நேத்திரநோய் கூகூ முதலைவலியுந் தீரும்.

பேய்வாலுழ வெள்ளறுகு பிரமிபொன்முசட்டை பாதிரிச் வேலை தக்கை நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம் க வீதம் இடித்து எட்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்திறுத்து ...

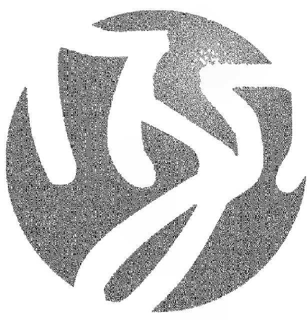
ஆவின்நெய்படி க ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு சுக்கு அரத்தை சிறுதேக்கு மலைதாங்கிவேர் மரமஞ்சள் தான்றிக்காய் மதுரம்பூமி சர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்கு வராகனிடை ௩ ஆவின்பாலி லரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர திமிர்காசந்தீரும்.

காரத்தொட்டி வெற்றிலை மரமஞ்சள் கஞ்சா இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால் ஆவின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி உ மிளகு கருஞ்சீரகம் கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு க அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்துவிழியில் நீர்வடிதல் பில்லம் பிணிசம்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணை குமரிச்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணுதேவதாரம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் சாதிபத்திரி அதிமதுரம் கடுகுரோகணி தக்கோலம்மஞ்சள் சாதிக்காய் கிராம்புயேலம் புனுகுசிட்டம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் விலாமிச்சுவேர் லவங்கம் மஞ்சிட்டி நன்னாரிவேர் தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ திரிமலை வகைக்குக்கழஞ்சு உ மேற்படி சாற்றிலரைத்துப் போட்டு காய்ச்சிமுழுகிவர நேத்திரநோய் சிரசுநோய் முதலியதுந்தீரும்.

கற்றாழஞ்சோறுபடி இரண்டு இளநீர்படி ஒண்ணு நல்லெண்ணைபடி ௩ பசுவின்பால்படி கூ இவைகளைக்கலந்து மூன்றுநாள் ரவியில் வைத்து நாலிலொன்றாய்க்காய்ச்சி அதில் செங்கழுநீர்கிழங்கு யேலம் லவங்கம் பச்சை சந்தனம் விலாமிச்சுவேர்வெட்டிவேர் இலுப்பைப்பூ கோஷ்டம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் சிறுநாகப்பூ கறும்பிசின் மாஞ்சில் அதிமதுரம் அரேணுகம் மரமஞ்சள் தகரம் புன்னை தாதுதாமரைவளையம் ஞாழல் தாது கொட்டிக்கிழங்கு நன்னாரிமுத்தக்காசு வகைக்குக்கழஞ்சு ௩ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர கண்ணழற்சிவப்பு நீர்ப்பாய்ச்சல் பற்பலரோகங்களுந்தீரும்.

சந்தனத்தூள் பலம் கூ விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு அதிமதுரம் யேலம் இலவங்கம் இந்துப்பு கார்கோலரிசி அதின் வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு இவைகளையிடித்து தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணைபடி ௩ ஆவின்பால்படி கூ பச்சைச்சோளம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம்யேலம் லவங்கம் சிறுநாகப்பு நன்னாரி குங்குமப்பூ மரமஞ்சள் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சண்பகப்பூ அதில் சந்தனம் செவ்வள்ளிக்கொடி கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு ௩ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து அதில் குங்குமப்பூ புனுகு பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகை



பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை க பொடித்துப்போட்டுத் தலைமுழுகிவர பன்னகாசப்படலம் பற்பரோகம் புகைச்சல் நீர்ப்பாய்ச்சல் கூச்சம் தலைநோய் கன்னக்குலை தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் சாதிக்காய் நெல்லிதான்றி கோஷ்டம் கஸ்தூரி மஞ்சள் கருவாப்பட்டை செஞ்சந்தனப்பொடி கடுகுரோகணி சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் கடுக்காய் சதகுப்பை சண்பகப்பூபச்சை வெள்ளைக்குங்கிலியம் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்கும்பலம் மூன்று இவையெல்லாமிடித்து இருபத்திநாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டெட்டொன்றாய்வற்றவைத்துபொன்னாங்காணிவேர் வெட்டிவேர்விலாமிச்சவேர் வகைக்குப்பலம் மூன்று இவைகளையிடித்துத் தனித்தனி ச படிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துவிட்டு இளநீர் தாமரைகிழங்கு சாறு வகைக்குப்படி நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ரு ஒன்றாய்க்கலந்து மேற்படி ச வகை மருந்தும் வகைக்குப்பலம் உ மேற்படி பால்விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர, விழிநீர்ப்பாய்ச்சல் இமைதடிப்பு பற்பரோக முதலான விழியினோய்கள் தீரும்.

நல்லெண்ணெ இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி க சிறுகீரை கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி நெல்லிக்காய் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி அரை வெட்பாலைபரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் பஞ்சதிராவியம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளை அரைத்துக் காச்சிமுழுகிவர விழி எரிகடுப்பு காசம் தீரும்.

சிற்றாமுண்டி நன்னாரி இருவேலி முன்னைநெய்தல் இவைகளின் வேர் சிந்திற்றண்டுகீர் செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான் சிறுகீரைவேர் வகைக்குப்பலம் ஒன்று இவைகளை இடித்து எட்டுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டெட்டொன்றாய்க் காய்ச்சிவடித்து அதிதாமரைகிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை ஓரிலைத்தாமரை நெல்லிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி இரண்டு நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ஆறு இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பஞ்சதிராவியம் பச்சைகஸ்தூரி மஞ்சள் சிறுநாகப்பூ செவியம் சடாமாஞ்சில் வகைக்குப்பலம் ஒன்று இவைகளை இளநீர்விட்டரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காச்சிவடித்து அதில் புனுகும் பச்சைக்கற்பூரம் பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவர குணமாகும்.

விழிகடுப்பு தலைவலிக்குத் தைலம்.

நல்லெண்ணெய் ஒன்று குப்பைமேனி கையாந்தகரை ஆதன்டைகொச்சி கழற்பொடி இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி ஒன்று பின்னும் கையாந்தகரைச்சாற்றில் சர்க்கரையைக்கரைத்து வெய்யிலில் தெளியவைத்து அந்தெளிவுபடி கால் ஒன்றாய்க்கலந்துபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து அதின் அபின் வீரகனிடை ஒன்றுபொடித்துப்போட்டுக்கொண்டு தலைமுழுகிவரத்தீரும்.

விழிரோகங்களுக்கும் பாளகுஷ்டத்திற் குமரித்தைலம்.

எட்டுப்படி குமரிச்சாற்றை ஒருபாண்டத்தில் வூற்றி ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி ஒன்று சிறுநாகப்பூ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு அதிமதுரம் விலாமிச்சுவேர் நன்னாரி அஞ்சனக்கல் சந்தனம் வகைக்கு கழஞ்சுமூன்று ஆவின்பால்விட்டரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி முழுகிவரத்தீரும்.

கபாலவலி கபாலசன்னி கண்ணோய்கட்கும்பிரத்தைலம்.

தேங்காய்ப்பால் பசுவின்பால் வகைக்குப்படி இரண்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படிமூன்று ஒன்றாய்க்கலந்ததில் ஏலம் லவங்கம் நற்சீரகம் சுக்கு கோஷ்டம் சண்பகப்பூ வகைக்குக் கழஞ்சு ஒன்று அரைத்து மிளகு அதிமதுரம் சதகுப்பை மயிரோசனை குருந்து சுசுமூலி முப்புரமெரித்தான் பெருங்குரும்பைவகைக்குக்கழஞ்சு இரண்டு இவைகளை அரைத்துப்போட்டு உமிநாந்தலில் மூன்றுநாள் வைத்திருந்து காய்ச்சிமுழுகிவர குணமாகும்.

கண்ணோய் செவிநோய் தலைநோய்க்குத் தைலம்.

கையாந்தரை கற்றாழை நெல்லிக்காய்இவைகளின் சாறுமுலைப்பால்வகைக்குப்படி ஒன்று நல்லெண்ணெய்படி ஒண்ணரை நன்னாரி வேர்வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

விழிநோய் சிரசுநோய்க்குக் கற்பூர சந்தனாதித் தைலம்.

நல்லெண்ணெய் பசுவின்பால் இளநீர் கற்றாழை தாழைவிழுது முசுமுசுக்கை கர்ப்பூரவல்லி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி ஒன்று விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் யேலம் ஓமம் குங்குமப்பூ கொம்பு சீரகம் மல்லி தேவதாரம் அரத்தை மரமஞ்சள் கிளியூரம்பட்டை தான்றிக்காய் கற்கடகச் சிங்கம் சிறுநாகப்பூ

சண்பகப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் வெட்பாலையரிசி சிறுதேக்கு பூலாக்கிழங்கு பச்சைவாலுளுவையரிசி மிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு ஒண்ணு இவைகளையெல்லாம் யெலுமிச்சஞ் சாற்றிலரைத்துக் காய்ச்சி முழுகிவர முக்கில் நீர்ப்பாய்ச்சல் சீழ்வடிதல் நாசிகனத்து மண்டையைக் குத்துதல் ஒருதலைவலி கபால இடிமுதலான சிரசுநோய் ச0-விழிநோய் கூகூ-ம் தீரும்.

பித்தம் விழிகாசங் காதடைப்பு மந்தத்திற்குத்தைலம்.

கையாந்தகரை நெல்லிக்காய் நொச்சி ஆதண்டை இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணை பசுவின்பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணேகால் அதிமதுரம் கழஞ்சு உ. அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி முழுகி வரவும்.

நேத்திரநோய் தொண்ணூற்றுக்குத் தைலம்.

பொன்னாங்காணி சிறுகீரை ஆவாரமொட்டுத்துளிர் இவைகளை ஆவின்பால்விட்டு இடித்துப்பிழிந்தசாறு சிற்றாமணக்கெண்ணை ஆவி நெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க. ஆவின்பால் படி க, ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் ஏலக்கிராம்பு அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பு ஜாதிக்காய் மிளகு வால்மிளகு மலாக்காய் சந்தனம் செஞ்சந்தனம் மரமஞ்சள் அரத்தை தேவதாரம் சாத்திரபேதி வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் பொடித்துப்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சி வடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் தலைக்குத்தேய்த்து சீக்காய் உசிலிலை அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர சகல கண்ரோகங்களுந்தீரும்.

விழிநோய் சிரசுநோய்க்குத் தைலம்.

தாழைவிழுதுச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு கரிசலாங்கண்ணிச்சாறு சீந்திற்சாறு வகைக்குப்படி-அ. நல்லெண்ணைபடி-கசு. இவைகளை ஒன்றுப்க்கலந்ததில் இலுப்பைப்பு சந்தனம் அதிமதுரம் யேலம் இலவங்கம் லவங்கப்பத்திரி நாகேசுரம் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு சாதிக்காய் பேரீச்சம்பழம் கொத்தமல்லி தேவதாரம் விலாமிச்சு வேர் தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஆலம் விழுது வில்வம் கிழ்க்காய் நெல்லிவேர் மல்லி வகைக்குப்பலம் ஒண்ணு இவையெல்லாம் யிடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர குணமாகும்.

நயனவிதிப்படலம் முற்றிற்று.

கடவுள்துணை.

பீனிசப்படலம்.

——()——

அதாவது சிரசில் கனலெழுந்து சூலையால் ரோகம்அதிகரித்து சீழ்போலும் சிராய்போலும் காணப்படும்.

விருத்தம்.

திரைகடலுலகிலுள்ள திரண்டநூல் யாவும்பார்த்து
வரையொரும் பிணியின்கோர்வை வகுப்படி ஞாய்ந்து
குரைபீனித்தீர்ப்பதற்குக் குறித்த வயித்திய சாரத்தை
மறைமுனி பாதம்போற்றி வழித்தினேன் காப்புதானே.

வேறு.

காப்பான வாதபீனி சந்தாளுகும்
கருதியே கோரயிந்த பீனிசமுமாகும்
வாப்பான சிலேத்ம பீனிசமுமாகும்
வகுத்ததீர்ப் பீனிசமாம் சீப்பினீசம்
சேப்பான வுதிரபீனிசமு மாகும்
செழிப்பான சிறுப்பீனிச மூலபீனிசமாம்
ஆப்பான கண்டபீனிசந்தா ளுகும்
அப்பனே யெட்டுமித் திண்ணமாமே.

வாதபீனிசம் பித்தபீனிசம் சிலேத்மபீனிசம் இரத்தபீனிசம் சீயப்பீனிசம் சிறுப்பீனிசம் மூலப்பீனிசாம்சங்கள்-அ.

பீனிசப்பொதுக்குணம்.

மூலத்திற்கனலேறி கபாலத்திற் நீரையேற்றி ஒருநாசியடைந்து ஒருநாசியில் நீர்வடியும் அடிக்கடி தும்பல்விழும் புடரியுந் தலைநுங்கனத்து வலிக்கும் வாரந்தோறும் கபாலம் வரண்டு நீர்திரண்டு நாறும் தேகத்தில் வெதுப்புகாணும் நாவில் ருசியும் நாசியில் மணமுங் கெடும் சிரசுநீர் நெஞ்சிலிறங்கிக்கட்டும்.

வாதபீனிசக்குணம்.

நாசியைரளும் நீர்வடியும் நீர்பழுத்து சளிபோல்திரண்டு நாற்றமின்றி விழும்.

பித்தபீனிசக்குணம்.

நாசிவழி மஞ்சள் நிறமாய் சளிவடியும் புலால்நாறும்.

சிலேத்ம பீனிசக்குணம்.

நாசி மாறிமாறி அடைத்து முத்துப்போல் நீர்வடிந்தாலும் துணுக்குப்போற் சளிவிழும் காசியில் ஊசிபோற்குத்தும் கண்களிற் பீளைசாடும்.

நீர்ப்பீனிசக்குணம்

விஷபித்தமும் வெட்டையும் அதிகரித்துச் சிரசிலேறி நாசி வழுநீர் வடிந்துகொண்டு யிருக்கும் பனிவாடை மழையிற்றோய்ந்தால் நீர்மிகுத்து பிடரியும்முகமும் பரபரத்தலும் நாசியரிக்கும் அடிக்கடி தும்மல்விழும் தலைகனத்துவலிக்கும்.

இரத்தபீனிசக்குணம்.

வெட்டையின்பேரிற் தத்தவமிஞ்சி கபாலத்திலேறி அதில் வட்டமாய்ப் புண்ணாகி நாசிவழி இரத்தம் விழும் தலைவலிக்கும்.

சீழ் பீனிசக்குணம்.

வெட்டையும் பித்தமும் கபாலத்தில் அதிகரித்து கபாலமுதல் நாசிவரையில் புண்ணாகிச் சீழ்வடியும் தலைவலிக்கும்.

சிறுப் பீனிசக்குணம்.

நாசிவழி சிறுப்பபோலும் ஈருள்ளி கூடுபோலும் கீழ் திரண்டு விழும் பிணம்போல் நாறி மணந்தெரியாதுவிடாமற் தலை வலிக்கும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

கையாந்தகரை ஆதண்டை குரட்டைப்பழம் வெற்றிலை நொச்சிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தைப்பழம் முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் இவைகள் சாறு வகைக்குப்படி-கால். நல்லெண்ணெய படி க ஒன்றாய் கலந்து அதில் மிளகு பலம் கால் அதிமதூரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ நற்சீரகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி வால்மிளகு கஸ்தூரி மஞ்சள் ஏலம் லவங்கம் தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-ரு. கோரோசனை விராகனிடை க இவைகளை பொடித்துப்போட்டுக் காச்சி பதமாயிருத்து மூன்றுநாளைக்கொருதபா முழுகியும் மிளகைக்கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் வெற்றிலைச்சாற்றிலரைத்து வெள்ளைத்துணியில் தடவி அப்பால் குரட்டைபழச்சாற்றில்-அ தபா நனைத்து நிழலிலுலர்த்தித் திரித்து நாசிற் புகைபிடித்துவாத் தீரும்.

நாரத்தம்பழம் எலுமிச்சம்பழம் புளியாரை தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு அறுகம்வேர் வல்லாரை கரிப்பான் பொன்னாங்காணி

இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படிகால் ஆவின்பால் சிற்றாமணக் கெ ண்ணெய் வகைக்குப்படி-உ. சந்தனம் சதகுப்பை மஞ்சி படி யானை த்திப்பிலி கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரிலவங்கப்பட்டை சண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம்-ச. செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பலம்-உ. இ வைகளை யாவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காய்ச்சிவ டித்து மூன்றுகாலைக்கொருவிசை தலையிற்றேய்த்து-ரு-சிலைப்பாசிப் பயறு மதுக்காரை வேர்ப்பட்டை முதலியவைகளி னரைப்பிட்டு ஸ் நானஞ்செய்து சாதிலிங்கம் பரங்கிப்பட்டை மிளகு கருஞ்சீரகம் து ருசு இவைகளை யோர்நிறையாய்ப் பொடித்துக் காயிதத்திற்சுருட்டி தீயிற் கொழுத்தி நாசியிற் புகைபிடித்து வரத்தீரும்.

கரிசாலை அவுரிகஞ்சா பொன்னாங்காணி வெற்றிலை முசுமுசுக் கை ஆயிற்பட்டை எலுமிச்சம்பழம் குராட்டைப்பழம் அத்திப்பட் டை இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க. ஆதண்டைச் சாறு பிச்சிலைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்பலம்-உ. இவைகளை பொன்றாய்க்கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கஸ்தூரி மஞ்ச ள் தான்றிக்காய் அதிவிடையம் அரத்தை சுக்கு கோஷ்டம் சதகுப் பை குராசாணி ஓமம் சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி திப்பிலி மூலம் சித்திரமூலம் பெருங்காயம் நெல்லிமுள்ளி பிச்சிவேர்ப்பட்டை மிள காணைப்பட்டை அழுஞ்சிப்பட்டை சிக்காய் நெல்லிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-க. இவ்வைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றி லரைத்துப் போட் டுக்காய்ச்சி வடித்து சூட்டுடன் அதிலொருபிடி முருங்கைப்பூவைப் போட்டுவைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவரத்தீரும்.

சருகெள்ளெண்ணைபடி பகாட்டைப்பழம் வெற்றிலை ஆதண் டை உசிலம்பட்டை இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி கால் ஒன் றாய்க்கலந்ததில் மிளகு வால்மிளகு சீரகம் சண்பகப்பூ வகைக்குப் பலம்-க. இதைகளைப் பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழு கிவர குணமாகும்.

குப்பைமேனி ஆடுதீண்டாப்பாளை அழிஞ்சிவேர் முள்ளிஇவை களின் சாறு வகைக்குப்படி யரை நல்லெண்ணைபடி கால் இதுகள் ஒ ன்றாய்க்கலந்து பெழுகுபதமாய் காச்சி யிளுத்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணை படி-க. கரிப்பன்சாறு கருநொச்சி சாறு வகைக் குப்படியரை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு பலம்-ரு-அரை பொடித்து ப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து அதில் நல்ல அபினி விராக னிடை-ச. போட்டுவைத்துக்கொண்டு முழுகிவரத்தீரும். அல்லது நல்ல அபின் கிடையாதபட்சத்தில் அரைபலம் சதகுப்பை அரை த்து மூன் மருந்துகளுடன் சேர்த்துக் காய்ச்சிக் கொள்ளவும்.

வேங்கப்பட்டை சீந்திற்றண்டு வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப்படி அ, இவைகளையிடித்து அ-மரக்கால் தண்ணீரிற் போட்டு கஉ-நாளில் எட்டிலொன்று வற்றும்படி தீபம்போ லெரித்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி க, விட்டு அமுக்கரா வேர்ப்பட்டையலம் ரு, சாதிக்காய் தக்கோலம் சண்பகமலர் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் வகைக்கு விராகனிடை க, ஆவின்பாலி லரைத்துப் போட்டு அண்ணடம் ஒவ்வொரு தாழம்பூமடலை போட்டு ஈ-நாள் வரை மந்தாக்கினியாய்க் காய்ச்சி வடித்து அதிற்புனுகு குங்குமப்பூ பச்சைகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை க, பொடித்துப் போட்டு வைத்துக்கொண்டு நாசியில் நசியஞ்செய்து தலையிற்றேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

மூலிப்பீனிசக்குணம்.

நாசியிற்கோருச்சதைபோலும் அதின்கூடுபோல்வளருதலும்.

கண்டப்பீனிசக் குணம்.

நாசியிற் சுண்டைக்காய்போற் சதைவளர்ந்து அடைக்கும் சிரசு நீர் நெஞ்சிலிறங்கி கபங்கட்டும்.

நிவர்த்தி.

ஆயிற்பட்டை மிலாக்காயம் சந்தனம் வகைக்கு விராகனிடை ஒண்ணரை மிருதார்சிங்கு ஜாதிலிங்கம் அரிதாரம் வகைக்குவிராகனிடை-க, இலுப்பைப்புண்ணாக்கு விராகனிடை கால். ஊமத்தி யிலைச்சாற்றிலரைத்து எருக்கம்பாலும் சதுரக்கள்ளி பாலும் ஒரு துணியில் வூட்டி உலர்த்தியபால் மேற்படி மருந்தை அதிற்பூசிக்காய வைத்துக் கொஞ்சங்கத்திரித்து சுங்கானில்வைத்துப்புகையை நாசியிலேற்ற மூலபீனிசம் எண்டிபீனிசம் சிராய்பீனிசம் கபாலகுலை வலி ரணமுதலானவைகளுந் தீரும்.

நீர்ப்பீனிசத்திற்கு தைலம்.

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணை வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி-க, செவியம் திரிகடுகு வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அரத்தைகஸ்தூரி மஞ்சள் திப்பிலிமூலம் கொஞ்சிப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க. இவைகள் அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து மூழுகிவரத்தீரும்.

நொச்சிகரிசாலை வெற்றிலை ஆதண்டை பச்சை மஞ்சள் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால் ஈருள்ளிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-௧. மிளகுகால் உடைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துவர குணமாகும்.

நல்லெண்ணை ஆவின்பால் இளநீர் கற்றாழை முசுமுசுக்கை கர்ப்பூரவள்ளி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-௧, ஒன்றாய் கலந்து அதில் நாயுருவி சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் ஓமம் அரத்தை தேவதாரமஞ்சள் கிளியூரம்பட்டை தான்றிக்காய் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் மரமஞ்சள் விளாவரிசி சிறுதேக்கு வாலுளுவை யரிசி வகைக்கு விராகனிடை-௫ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகி வரத்தீரும்.

பூவரசு வெள்ளெருக்கு மலைதாங்கி இவைகளின் வேர் கஸ்தூரி மஞ்சள் சிறுநாகப்பூ வெடியுப்பு புனுகு இவைகளை ஓர்நிறையாய் புகையிலைச்சாற்றாலாட்டித் துணியில் லூட்டித்திரித்துப் புகையைநாசியிலேற்றி நீர்ப்பீனிசமுதலானதும் தீரும்.

பீநிசம் சலம்வடிதல் எரிப்பு தும்மலுக்குத்தைலம்.

ஆயிற்பட்டை பலம்-௪௦ சங்கம்வேர் அரத்தை மிளகு வகைக்குப்பலம் ௰. மஞ்சள் பலம் ௫. இவைகளை யிடித்துப் பதக்கு நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திருந்து அதில் நல்லெண்ணெய்ப்படி ௪, நொச்சி முசுமுசுக்கை ஆயில் கரிசாலை இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி அரை ஆவின்பால் படி-௧, கூடவிட்டு அதிமதுரம் சதகுப்பை இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரகுணமாகும்.

இரத்த பீநிசம் க்ஷயப்பீனிசத்திற்கு.

ஆதண்ட ஆடாதோடா கையாந்தகரை நொச்சி பசுமஞ்சள் நாரத்தம் பழம் இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி அரை நல்லெண்ணை படி-௨. இவைகளையொன்றாய் கலந்ததில் கொத்தமல்லி மிளகு சுக்கு உள்ளி மரமஞ்சள் சீரகம் வகைக்குப்பலம் அரை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

அறுகுவேர் நெல்லிக்காய் பொன்னாங்காணி சிறுகீரை தாழவிழுது இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணை வகை

க்கு படி-க. ஒன்றாய் கலந்ததில் மிளகு பலம் பொடித்துப்போட்டு காச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பொன்னாங்காணி கையாந்தகரை முசுமுசுக்கை வெற்றிலை கஞ்சா இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெவகைக்குப்படி க. ஒன்றாய்க்கலந்ததில் மிளகு அதிமதுரம் நற்சீரகம் வால்மிளகு வகைக்கு கழஞ்சு உ, அரைத்துப்போட்டு காச்சி வடித்து முழுகிவர சிறுப்பீனிசம் கபாலசூலை ஒருதலைவலி தீரும்.

கண்டங்கத்திரிப்பழம் துளசி வெற்றிலை இவைகளின் சாறுநல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி (கால்) ஒன்றாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மேற்படி ரோகங்கள் தீரும்.

திரிகடுகு மஞ்சள் வகைக்கழஞ்சு-டு, இந்துப்பு கழஞ்சி இவைகளைக் கண்டங்கத்திரிப் பழச்சாற்றாலரைத்துத் துணியிற்றடவி திரியூட்டித் தீயில்கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புகையைப் பிடிக்கச்சிறுப் பீனிசந்தீரும்.

பீனிசம் மண்டையிடி கபாலசூலைக்குத் தைலம்.

முத்தின ஆயிற்பட்டை பலம் ரு, சிற்றரத்தை பலம் உடு-சிலக்குமிள் வில்வம் தழுதாழை காட்டாமணக்கு பாதிரி கோங்கிலவு கூத்தன் குதம்பையின்னி கண்டங்கத்திரி நெருஞ்சி நொச்சி கொடிவேலிக்கிழங்கு அமுக்குறாசாரணை முருங்கை தூதுவளை முக்குரட்டை வேலிப்பருத்தி இவைகளின்வேர் சுக்கு கருங்கொள்ளு உளுந்து கோதும்பை வகைக்கு பலம் க. இடித்து பத்து மாக்கால் நீரிற்போட்டு நாலிலொன்று வற்றவைத்திருத்ததில் நல்லெண்ணெபடி-அ தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறுபடி-க. ஒன்றாய்விட்டு தேவதாரம் பொன்முசுட்டை வேர் இந்துப்பு மாஞ்சில் அதிமதுரம்கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் ஊமத்தவேர் மாசானிக்கிழங்கு சதகுப்பை நருஞ்சிவித்து சந்தனம் மரமஞ்சள் மஞ்சள் குளப்பாலைவேர் விலாமிச்சுவேர் வகைக்குப்பலம் அரைகுங்குமப்பூ விராகனிடை-க. கஸ்தூரி விராகனிடை அரை இவைகளை நாலுபடி ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டுக் காச்சி வடித்து முழுகிவர கண்தெளிவாகும் பித்தங்கீழ்நோக்கும்.

ஒரு துலாம் இஞ்சியை இடித்துச்சாறுபிழிந்து அதில் நல்லெண்ணெபடி க, நொச்சிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி அரை ஒன்றாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பீனிசம் மண்டை பிடிவாதம் கடுப்புக்குத் தைலம்.

ஆயிற்பட்டை புங்கம்பட்டை சேவகன் கிழங்கு செம்முள்ளி வேர் வகைக்குப்பலம் ௫, இடித்தும் பதக்கு நீரிற்போட்டு நாலி லொன்றாய் வற்றவைத்திருத்து அதில் நல்லெண்ணை படி-௨, செம் முள்ளிவேர் கொடிவேலிவேர் வாகைவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் அரத்தை இந்துப்பு குங்கிலியம் சதகுப்பை வகைக் குக்கழஞ்சு அரைத்துப்போட்டு நசியஞ்செய்து ஸ்நானஞ்செய்து வர த்தீரும் உள்ளுக்குக் கொள்ளலாம்.

பீனிசம் மண்டையிடி நாசிகாபீடம் வரட்சிக்குத்தைலம்.

சிந்திற்கொடி சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப்பலம்-௧௦, இவைக ளை யிடித்து நாலுமரக்கால் தண்ணிரிற்போட்டு குறுணியாய்க் கா ய்ச்சி வடித்து அதில் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்கும்படி-௧. கூடவிட்டு திரிகடுகு திருபலை அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் சன்ன லவங்கம் சண்பகப்பூ சிற்றரத்தை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சத குப்பை சடாமாஞ்சில் மரமஞ்சள் மஞ்சிட்டி தேவதாரம் அனல்குங் கிலியம் சந்தனம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம் புனுகு சட்டம் நன் னாரி முத்தக்காசு சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை ஒண் ணு அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பீனிசம் விடாதவலி கபாலசூலை நேத்திரவாயுவுக்குத்தைலம்.

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றாய் க்கலந்ததில் சருள்ளி இரண்டு சிரங்கைதட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவர குணமாகும்.

கபாலவலி பீனிசத்திற்குத் தைலம்.

ஆதண்டை செங்கொன்றை சடைக்கஞ்சாவேளை வெற்றிலைகு ரட்டைப்பழம் பச்சைமஞ்சள் இஞ்சி முசுமுசுக்கை கஞ்சாங்கோரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி ஒண்ணு நல்லெண்ணைபடி இரண்டு இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் எட்டிக் கொழுந்து சதகுப்பை சுக் கு வசம்பு உள்ளிதேவதாரம் அரத்தை கடுக்காய்வட்டுக்காய்ச்சிவடி த்து முழுகிவர நீங்கும்.

மண்டையிடி கபாலசூலை பீனிசம் நாசிப்புண்ணுக்குத் தைலம்.

எலுமிச்சம் பழச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்கும்பலம் ஒண்ணு சுத்தைச்சூரிவேர் பலம் ஒண்ணு ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பாலவலிக்குத்த குமிப்பீனிசம் நேத்திர ரோகமிப்பு.

மேகசூட்டுக்குத் தைலம்.

சவுரிபழச்சாறு நல்லெண்ணெ பொடுதலைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஒருபலம் மிளகை மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

அமுக்கிறாக்கிழங்கு பலம்பத்து இடித்துப் பதக்குநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் பழச்சாறுபடி ஒண்ணு காடித்தண்ணி தேர்ச்சிச்சாறு எருக்கம்பூச்சாறு வகைக்குப்படி கால் கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத்திரும்.

தேங்காய்ப்பால் நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் எலுமிச்சம் பழச்சாறு வகைக்குப்படி முக்கால் இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கார்கோலரிசி சித்திரத்தை வலம்புரிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை மூணு இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துப் போட்டுக் காச்சி வடித்து முழுகிவர சகல பீனிசமும் மண்டைக்குத்தும் நீங்கும்.

கையாந்தகரைச்சாறு நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குப் படி ஒண்ணு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு இந்துப்பு வசம்பு வாய்விளங்கம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் மூணு மேற்படி பாலிலரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வாரத்திற்கு இரண்டு விசை முழுகிவரத் தீரும்.

ஆடுதின்னாப்பாளை சாறுபடி கால் நல்லெண்ணெ படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய் காய்ச்சிவடித்து வாரத்திற் கிரண்டு முறை தலையிற்றேய்த்து மதுக்காரைவேர் அரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

அரைக்கீரைச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குப் படி ஒண்ணு ஒண்ணாய்க்கலந்து அதில் கஸ்தூரிமஞ்சள் மிளகு கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம் கால் மேற்படி சாற்றி லரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து தலைமுழுகி மேற்படி கடுகைத் துணியில் வைத்துத் திரித்துப் புகைபிடித்துவரப் பீனிசம் மண்டைவலிக்கு. சிரோபாரம் நீங்கும்.

பீனிசம் இரத்தபீனிசம் சீராய் அழுகற் பீனிசம்.

பித்தபீனிசத்திற்கு நசியம்.

ஆவினெய் நாழியரை அறுகம் வேர்ச் சாறு முலைப்பால் வகைக்குநாழி கால் இவைகளையொன்றாய் கலந்தில் அதிமது

ரம் கோஷ்டம் மஞ்சள் வாய் விளங்கம் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்கு விராகனெடை ஒன்று கஸ்தூரிகிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை கால் கரிசாலைச் சாற்றிலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து மூக்கில் நசியஞ்செய்து உச்சியிலுந்தெய்த்துவரத்தீரும்.

நாலைந்து கொப்பரைத் தேங்காய்ப் பூவைச் சட்டியிலிட்டு அதில் புளியங்கொட்டை மேற்றோல் ஒரு சிறங்கை பொடித்துத் தூவிப் பிசைந்துவைத்து மூன்றுநாழிகை சென்றபின்பு பிழிந்தால் நெய்வரும் அதைச் சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு நாசியில் பத்துநாள் நசியமிடத்தீரும் அல்லது மேற்படி நெய்படி காலில், துருசு வெளிச்சிப் பின் வகைக்கு விராகனிடை உ பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சி நசியஞ்செய்துவரத் தீரும்.

ஆவினெய் மாதளம்புசாறு வகைகருப்படி அரைக்கால் ஒன்றுக் கலந்ததில் கோஷடம் ஏலம் குங்குமப்பூ லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்கு விராகனிடை ஒன்று இவைகளை ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து நாசியில் நசியமிடச் சகல பீனிசந்தீரும்.

பீனிசம் நச்சுத்தலை இடிக்கப்பற்று

அரத்தை மிளகு வகைக்குப்பலம் கால் அபின் விராகனிடை ஒன்று இவைகளை காற்படி வெற்றிலைச்சாற்றி லரைத்துக் கொதிக்க வைத்துத் தலையிற் பற்றுப்போட்டு மறுநாள் சிக்காயைப்பிட்டு வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

பீனிசப்படலம் முற்றிற்று.

உ

கடவுள்துணை.

சிரசுநோய்ப்படலம்.

அதாவது மூளையில் நீர்தாங்கி தலைநோய் வருதலாம்.

விருத்தம்.

காருஞ்சிரசுநோய் மண்டைபிடிசாற்றும் ஒத்தணம்பரிகாரம்
தேருத்தைபிலங் கபாலவரைநிரையும் புகையுமாக்கிராணம்
சேருமுடிதனைபரித்துசிறக்கும் பாகம்வகுப்புடனே
பாருமுனிவர்பண்டிதர்க்குப் பகர்ந்தாரயுறவேதமிதே.

சிரசில் நீரேற்றமண்டையிடிக்கு.

ஆரத்தை சதகுப்பை திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை ௨ அரைத்து அரைப்படி நொச்சிச்சாற்றிற்கலக்கி முறித்துவடிகட்டிக் கொடுத்து ஆரத்தையைப் பொடித்து நாசியில் நசியமிட்டு மிளகு ஒருரூபாயிடை சாம்பிராணி அரைரூபாயிடைகடுகு புழுங்கலரிசி வகைக்குக்கால் ரூபாயிடை இதுகளை முலைப்பால்விட்டு மைபோலரைத்து நெற்றியிற் பற்றுப்போடத் தீரும்.

மேற்படி வியாதிக்கு ஆவி.

வேப்பிர்க்கு நொச்சி உத்தாமணி பேய்ப்பீர்க்கு தும்பை இதுகளின்பிலை எருக்கம்பழுப்பு சிறுகீரைவேர் இவைகள் ஓர் நிறைபாயிடித்து தண்ணீரிற்போட்டு வேகவைத்திறக்கி தலையில்முக்காடிட்டு ஆவிபிடித்து ஆவியடங்கியதின்பின் ஒரு செங்கல்லைப் பழுக்கக்காய்ச்சியதிற்போட்டு மறுபடியும் முன்போல் ஆவி பிடித்தால் தேகம்வியர்த்துத் தலைப்பாரம் வாங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு ஒத்தணம்.

மாவிலிங்கப்பட்டை பலம் ௫ ஆயிற்பட்டை பலம் ௪ பெருமாத்துப்பட்டை பலம் ௩௨ காய்ப்பட்டை பலம் ௪௧ இவைகளை யிடித்தும் மூன்றுபங்குசெய்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுவிசை வறுத்து சிரசிலும் பிடரியிலும் ஒத்தணஞ்செய்யமாறும்.

மேற்படி வியாதிக்குத்தைலம்.

நல்லெண்ணெய்படி ௧ பசுமஞ்சள்சாறு ஆதண்டைச்சாறு ஆவின்வேர் தண்ணீர்வகைக்குப்படி-கால். ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்குருந்தொட்டி முனவிசுண்டை வேளை கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின் வேர் கோஷ்டம் தேவதாரம் மிளகு சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு குக்கில்கழஞ்சு அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

மேற்கண்ட வியாதிகட்குப் புகை.

சுக்கு திப்பிலிமஞ்சள் சதகுப்பை மிளகுடன் இவைகளேயோர் நிறையாய் குன்றிமணிச்சாற்றால் மைபோலரைத்துத் துணியிற்றடவியுருட்டி தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்புகைகொள்ளமாறும்.

ஒரு தலைவலி மண்டைவலி கபாலவாயு கபாலவலிக்குத்தைலம்

மலைவேம்பு செவ்வலரி ஆதண்டை கருநொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்கு நாழி அரைக்கால் நல்லெண்ணை நாழி இதை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்குப்பலம் ஒன்று அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி இறுத்துமுழுகிவரத்தீரும்.

ஆவின்பால் கரிப்பான்சாறு இளநீர்நல்லெண்ணெவகைக்குப்படி க மிளகு பலம் ௫, சந்தனம் பலம் க, அதிமதுரம்பலம் அரை இடித்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

நல்லெண்ணெ குப்பைமேனிச்சாறு வகைக்குப்படி க இதைக்கலந்து காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

நாலுபலம் பச்சைகொடி வேலிப்பட்டையை குமரிச்சாற்றிலரைத்து ஒருபடிநல்லெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ்செய்துவர குணமாகும்.

ஒருபடிநல்லெண்ணெயில் அதிமதுரம் சுக்கு வசம்பு வகைக்குபலம்-உ. சிதைத்துப்போட்டு சிவக்கக்காய்த்து புழுகிவர நீங்கும்.

நல்லெண்ணெபடி ஒன்று எருக்கம்பழுப்புச்சாறுபடி அரைக்கால் சுக்கு இந்துப்பு அதிமதுரம் வசம்புதிப்பிலி திப்பிலிமூலம்வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் நாலு இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

கரிப்பான்சாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-க. சின்ன ஆமணக்கின்வேர் பெருஞ்சீரகம் பிச்சையிலை விளாவரிசி அதிமதுரம் சுக்கு இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-க. மேற்படி பாலில் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெ ஆவினெய் வெற்றிலைச்சாறு எலுமிச்சம் பழச்சாறு வகைக்குப்படி ஒன்று கருஞ்சீரகம் படிகால் படிபொடித்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்ய நீங்கும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு நசியம்.

ஒருபலம்சுக்கையெடுத்து எட்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் தேங்காய் நெய் படி கால், குங்குமப்பூ விராகனிடை (ச) பொடித்துப்போட்டு வொன்றாய் கலந்து காய்ச்சி நாசியில் நசியமிட நீங்கும்.

கடல்நுரை மஞ்சள் வெங்காரம் திரிகடுகு மாமஞ்சள் இலுப்பைப் புண்ணாக்கு வகைக்கு விராகனிடைக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து நாசியில் நசியமிடநீங்கும்.

வாய்விளங்கம் மிளகு செவியம் இந்துப்பு அரேணுகம் சுக்கு வகைக்கழஞ்சு உ, இவைகளை கையாந்தகரைச்சாற்றிலரைத்து அரைக்காற்படி ஆவினெய்யிற்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து நசியமிட நீங்கும்.

குப்பைமேனிவேர் பூண்டு வசம்பு இவைகள் ஓர் நிறையாய்முலைப்பால்விட்டு சிதைத்து நாசியில்நசியமிட்டாலும் அல்லதுதைவேளைவேரும் வெள்ளைப்பூண்டும் சிதைத்துக்காதிற் பிழிந்தாலும் வெற்றிலையும் பெருங்காயமும் ஓர் நிறையாய்ச் சிதைதது வெதுப்பிக் காதிற் பிழிநதாலும் நீங்கும.

ஈருள்ளியும் முருங்கையிலையுமாவது சிதைத்து வலதுபக்கத்தில் தலையிடித்தால் இடதுநாசியில இடதுபக்கம இடிததால் வலது நாசியிலும் பிழியததீரும்.

சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் பெருங்காயம் இவைகள் முலைப்பாலிலரைத்துச் சீலையில்லூட்டி திரித்து நல்லெண்ணெயிற் றோய்த்து தீயிற்கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புகைபிடிக்கவும.

நெல்லிக்காய் கெந்தகம் விராகனிடை யரை கருங்குங்கிலியம் எருக்கங்கரி கொடிவேர் வகைக்கு விராகனிடை-க. கருஞ்சீரகம் அக்கிராகாரம் துத்தம் வகைக்கு விராகனெடை கால் இவைகள் எருக்கம்பழச்சாற்றிலும் குப்பைமேனிச்சாற்றிலும் அரைத்துத்துணியிலூட்டித் திரித்துத் தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற் பிடிக்கவும.

மிளகுதலைச் சுருளிவேரும் ஓர் நிறையாய்ப் பிடித்துத் துணியில் வைத்துச் சுருட்டி அனலிற் கொளுததி நாசியில் புகை கொடுக்கவும்.

அரிதாரமும் எருக்கம் வேரும் சமமா யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரைத்து துணியிற்றடவி திரியுருட்டி புகைபிடிக்கவும்.

செங்கொட்டிவேரைச் சீலையில்வைத்து சுருட்டிநெருப்பிற்கொளுத்தி அவித்து நாசியிற் புகைபிடித்தாலும் கவுதும்பை வேரும் மஞ்சள் கொடிசெய்து துணியிற் சுருட்டி புகைபிடிக்கவும்.

கருஞ்சீரகம் முட்டித்தோல் கழற்சிப்பருப்பு இவைகளோர் நிறையாய் நொச்சிச்சாற்றிலரைத்து துணியிற்றடவி திரியுருட்டிப் புகைகொடுக்கவும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு பைத்து.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றைப் பிழிந்து அதிற் சுக்கு மிளகு திப்பிலி ஓர் நிறையா யரைத்து நெற்றியிலும் உச்சியிலும் பூசவும்.

உளுந்து கொள்ளு சிவனார் வேம்பு கற்பூரம் அதிமதுரம் நெற்பொறி சந்தனம் வசம்புகோஷ்டம் முத்தக்காசு லவங்கப்பட்டை இவைகளையோர் நிறையாய்ப் பச்சரிசிக் கழுநீரிலரைத்துக் காய்ச்சி நெற்றியிலும் உச்சியிலும் பூச மாறும்.

சிரசுநோய் படலம் முற்றிற்று.

உ

சிவமயம்.

காச்சல் ரோகப் படலம்.

அதாவது தக்கனுடைய யாகத்திலே
நெற்றிக்கண்ணில் உற்பத்தி.

விருத்தம்.

சொன்மைமாக்தசா வகுப்பு தோற்றுங்குறிமுஞ்செய்கைமுதல்
பன்னும்சாத்தியம்சாத்தியம் பகரும்பலநூலாராய்ந்து
பன்னும்வயித்தியர்தானறிய மகிழ்வாயுரைத்தவேதமிது
துன்னும்வயித்தியசாரமெனத் தொகுத்தார்முனிவர்வகுத்தாரே.

வாதசுரக் குணம்.

உடல்கடுக்கும் சந்துபொருத்துகளுளையும் கிழ்முதுகும் இருவிலாவும்நோகும் தலைவலிக்கும் உடல்குளிர்ந்து நடுங்கி மயிர்சிலிர்த்து சுரந்தோன்றும் மலங்கட்டும் பசிமந்திக்கும் வாய்துவர்க்கும் இளைக்கும் இரண்டுகாலுங் குளிர்ந்திருக்கும் முகம் வாய் கண் நீர் மலம் கறுக்கும் இராவுபகலும் நித்திரைவராது.

நிவர்த்தி.

சிற்றாமுட்டி நாயுருவிகொஞ்சி விலாமுக்குரண்டி தூதுவளை கண்டங்கத்திரி வில்வம் சிறுவழுதலை சங்கு இவைகளின் வேர் வகைக்குப்பலம் இரண்டு நொச்சி ஆடாதோடை பிரமி நிலவாகை இவைகளின் இலைவகைக்கு ஒருபடி இடித்து ஒரு பாண்டத்தில் போட்டு நாலுபடிதண்ணீர்விட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து திப்பிலி திப்பிலி மூலம் தேசாவரம் அசத்தைசுக்கு விசாகனிடை மூணு கடுக்காய்நெல்லிமுள்ளி பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-க. இடித்து வஸ்திர காயஞ்செய்து ஒருவேளைக்கு அரைக்காற்படி கியாழத்திற் திரிகடுகு தூள்போட்டு நாலுநாள் இசைப்படிகொடுக்க நீங்கும்.

குருந்தொட்டி நொச்சி சிந்தில் கூந்தல் குதம்பை தூதுவளை கண்டங்கத்திரி பற்பாடகம் நிலவேம்பு வாதமடக்கி சிறுநெருஞ்சி கொடிவேலி இவைகளின்வேர் ஆடாதோடை நெல்லிவேம்பு மாகாரத்தை இவைகளின் சக்கு முத்தக்காசு திரிகடுகு இவைகளெல்லாம் ஒருவேளைக்கு முக்கழஞ்சு விதஞ்சிதைத்து இரண்டுபடி நீரிற்போ

டேட் காற்படியாய் வற்றவைத்துத் தேன்விட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

மேற்படி சுரங்களுடன் திரிகடுகு வெள்ளுள்ளி சீரகம் இவைகளைச் சமமாயரைத்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மூன்றுபோது வெந்நீர்கொடுத்து அப்பால் கடுகுரோகணி கடுக்காய் கச்சக்காய் சிவதைகொன்றை வேர்ப்பட்டை வகைக்குவிராகன் ௩. இவைகளைச் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய்வற்றவைத்ததில் அரை விராகனிடை இந்துப்பைப் பொடித்துப்போட்டு இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

வாகையின்பாதரி சதாவேரிகூவிளை நன்னாரிநெருஞ்சில் சிறுபேராமுட்டி கற்றாமுட்டி ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி விலாமிச்சு அவுரி செங்கழுநீர் சிறுகுறிஞ்சி சாறுகாஞ்சொறி முக்காவேளை சத்திச்சாரணை இவைகளின்வேர் பேய்ப்புடல் முத்தக்காசுதேவதாரம் அரத்தைவசம்பு திரிகடுகு கோஷ்டம் இவைகள் ஓர் நிறையாய் இடித்து ஒருவேளைக்கு பலம் அரையே அரைக்கால் வீதம் இருநாழி நீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ௬-போது கொடுக்கத்தீரும்.

பாவட்டை கொன்றை சிற்றாமுட்டி வேலிப்பருத்தி இதுகளின் ஓமம் மிளகு வகைக்குப்பலம் கால் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணிற்போட்டுக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ௬-போது கொடுக்கத்தீரும்.

சிற்றரத்தை பேரரத்தை சதகுப்பை சிறுதேக்கு சுக்கு திப்பிலி செவியம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் சித்திரமூலம் சங்குவேள்ளெருக்கு திரால் அப்பைதிலவேம்பு முருக்கமுற்சி கண்டங்கத்திரி பேராமுட்டி மாவிலிங்கி சிறுகாஞ்சேரி விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧. இவைகளை யிடித்து-௨ பங்கு செய்து ௩௦-நாழிகை வறவைத்து கால்படியாய் வற்றக்காய்ச்சி அதில் வாதராட்சதன் குளிகையில் இரண்டு பணிவிடை உரைத்து தேன் கழஞ்சுவிட்டு இருவேளை கொடுக்க நடுக்கவாத நாலுவாதசுரம் முப்பத்திரண்டு தீரும்,

பற்பாடகம்சிந்தில் 0 மலைதாங்கி கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி முன்னை இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு சங்கு வகைக் கழஞ்சு-௩௨. இடித்து நாழிநீரிற்போட்டு அரைக்கால் படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி-௬ வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

முள்ளி கண்டங்கத்திரி பேராமல்லி சிற்றாமல்லி இவைகளின் வேர் சுக்கு வகைக்கழஞ்சு-௨-இடித்து ௪-படி நீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் உழக்கு அரிசிடைவறுத்துப் போட்டுக் கஞ்சிக்காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

---

0 மலைதாங்கி யென்றது ருத்திரசடை.

பித்தசுரக்குணம்.

கெ ரோமாய்ச் சரக்காயும் புலாப்பங்காணும் பிதற்றும் நெஞ்செரிக்கும் இறுகிறுக்கும் சத்திக்கும் அசதி ஆயாசம்காணும்தேகம் புளிக்கும் வியர்க்கும் தலைபசைக்கும் தாகிக்கும் முகம் கடுக்கும் தொண்டை புண்ணாகும் நாவுலரும் கசக்கும் முகம் கண்ணீர் மலம் மஞ்சளிக்கும் சுருக்கும் அடிக்கடி பசித்தாந்திக்கும் வயிறில் நின்ற பித்தம் வற்றிக் குலைகுளிர்ந்தால் சுரம்விட்டு நாள்சென்றால் இரத்தம் வற்றி தேகம் வெளுத்துவீக்கங்கண்டு அடிக்கடி குளிருண்டாய் மலங்கட்டி உயிர்பிரியும்.

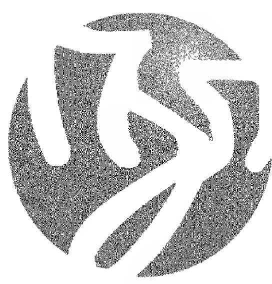
நிவர்த்தி.

ஏலம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கலைக்கொம்பு இலுப்பைப்பூ நன்னாரிவேர் ஆடாதோடயிலை பேய்ப்புடல் கோரைக்கிழங்கு சீந்திற்றண்டு பற்பாடகம் முன்னைவேர் வில்வவேர் மல்லி நெல்லி முள்ளி இவைகளை யோர்நிறையாய் யிடித்துப் பொடிசெய்து வேளையொன்றுக்கு காற்பலத்தாக யிருநாழிசலத்தில்போட்டுக் காற்படியாக வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

நற்சீரகம் இந்துப்பு திப்பிலி அசமதாகம் கருஞ்சீரகம் சுக்கு இவைகள் யோர்நிறையாய் இடித்து வடிகட்டி காலைமாலை யொன்றுக்குத் திரிகடுகுப்பிரமாணம் ஆறுபோது சாப்பிட்டு வெந்நீர்கொடுக்கத் தீரும்.

பேய்ப்புடல் கோஷ்டம் மல்லி சுக்கு சீரகம் நெற்பொறி வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் இவைகளை யோர்நிறையாய் இடித்து நாழியொன்றுக்கு ஒருபலத்தாள் இரண்டுநாழி தண்ணீரிற் போட்டு கால்நாழியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

விலாமிச்சி சிறுகாஞ்சொரி வில்வம் பாதிரிதும்பை செவ்வள்ளி நன்னாரி நில்லாவாகை இவைகளின்வேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் மல்லி பேரீச்சங்காய் ஆனைதிப்பிலி நெல்லிமுள்ளி சுக்கு வகைக்குப் பலம்-௧. நசிக்கி அதை ௧௨ பங்காகச்செய்து பொழுது ஒன்றுக்கு ஒரு பங்கு விதம் மூன்றுநாழிசலம்விட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் கோரோசனைக் குளிகையென்று உரைத்து தேன்கழிஞ்ச விட்டு இருபது நாள்கொடுக்க பித்தசுரம் இருபத்தொன்றும் தீரும்.



சீந்தில்கொடி வேலிசிறுகாஞ்சொரி இவைகளின்வேர் பற்பாடகம் முத்தக்காசு மல்லி நிலவேம்பு இதுகளோர் நிறையாயிடித்தாறுபோது ஒன்றுக்கொரு பலப்பொடி வீதமாயிரண்டு படி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும்.

புங்கம்பட்டை சிறுகாஞ்சொரி இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு இவைகளை ஓர் நிறையாய் நசிக்கி முன்போற் கியாழஞ்செய்துகொடுக்க குணமாகும்.

ஈச்சங்குருத்து நெய்தற்கிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம் வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் தாமரைக்கிழங்கு சந்தனம் இலுப்பைப்பூ இவைகள் யோர்நிறையாய் நசிக்கி முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

பேய்ப்புடல் பலமாக விராம்பு சுக்கு கோரைக்கிழங்கு நிலவேம்புமல்லி வகைக்குப்பலம் கால் இவைகள் நசுக்கி கியாழஞ் செய்து கொஞ்சந்தேன்விட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளைவேர் சீந்தில்வேர் சுக்கு அதிமதுரம் மாஞ்சில் பாசிப்பயர் சிற்றாமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு உ-நசுக்கி ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அறைக்கால் நாழியாய்வற்றவைத்து இந்தவிதம் ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

வில்வவேர் அதிமதுரம் சுக்கு இலுப்பைவேர் சிற்றாமுட்டி வகைக்குக் கழஞ்சி உ-நாலுபடி தண்ணியிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து இருத்து அதில் பெரிய யரிசிபடி கால்போட்டுக்காய்ச்சி கொடுக்க நீங்கும்.

சிறுகாஞ்சோரி வேலிப்பருத்தி சீந்தில் ஆடாதோடை வன்னி சிறுவழுதலை சுக்கு இவைகளின்வேர் நாள் ஒன்றுக்கு வகைக்குப் பலம் வீதம் நசுக்கி இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

கையாந்தகரை துளசி தூதுளைநொச்சி ஆடாதோடைவகைக்கொருபடி யிடித்துப் பிட்டவித்ததில் ௫-திப்பிலியை அரைத்துக்கலக்கி இந்தவிதம் ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும் இவைகளெல்லாமிச்சாபத்தியம்.

சிலேத்மசுரக்குணம்.

தேகத்தில் அனல்மிகுந்து திமிரேறி சிரசில் நீர் கொண்டு தலைவலிக்கும் உடம்புளைந்து கடித்துச்சுரங்காயும் மூக்கில் நீர்வடியுங்

சத்தம் பிறக்க இருமலுண்டாகும் கோழைவரும் நெஞ்சுவலிக்கும் புலைமயக்கங்காணும் கண்ணும்நாசியுங்காதும் விட்டு விட்டுச் சாங் காயும் சிரசில் வியர்வைபொழியும் கர்த்தபத்தி நீர்போலிறங்கும் மலந்தீயும்நாவிதடிக்கும் வெளுக்கும் இனிக்கும் கரிக்கும்வாய்நீரூரும் உடல் கண் கபம் வெளுக்கும் மலம்வழுத்திரங்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆடாதோடை பலை தாங்கி தூதுளை கண்டங்கத்திரி நன்னாரிசீந்தில் சிறுகாஞ்சொறி சிறுவழுதலை இவைகளின்வேரும் திரிபலை சுக்கு பேய்புடலை வகைக்கொருகழஞ்சு வீதம்பொடித்து மூன்றுபிடி செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்திருத்ததில் திரிகடுகு இலவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் சிற்றரத்தை மல்லி திப்பிலிமூலம் ஓர்நிறையா வெதுப்பிப் பொடித்து வடிகட்டித் திரிகடுகு பொடியும் கொஞ்சந் தேனும் விட்டு ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி துளசி சிறுவழுதலை முக்காவேளை வில்வங்காஞ்சோறி வேப்பீர்க்கு வெல்லியீர்க்கு புளியீர்க்கு வகைக் கொருபடி இவைகளை சிதைத்து இரண்டுநாழி தண்ணியிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்திருத்ததில் திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் வாய்விளங்கம் மல்லி கடுகுரோகணி அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை ௩. கடுக்காய்ப்பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம் உ. இவைகளை யிடித்து வடிகட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம்போட்டு இந்தப்படி நாலுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளை சிறுவழுதலை காஞ்சோரி கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை இவைகளின்வேர் கற்றாழஞ்சருகு இம்பிரல் சுக்கு முத்தக்காசு இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு அரையே அரைக்கால்பலம் வீதமிடித்து உ. நாழிதண்ணிபிற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து திப்பிலி விராகன்-க. வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டுக் கொஞ்சம்தேன் விட்டுக் கலந்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

பிரண்டை கண்டங்கத்திரி அரத்தை சிறுகாஞ்சோரி வெட்டுபா பொன்முசுட்டை முள்ளி இவைகளின்வேர் அரத்தை சுக்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வேளைஒன்றிற்கு அரைபலவீதஞ் சிதைத்து இரண்டுநாழி தண்ணீரிற்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி கிராம்பு கடுக்காய் முந்திரிகை கச்சந்திராய் அம்மை கரிமுள்ளி கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை கற்பூரவல்லி வகை

க்குப்பலம்-௧. இடித்துப்பொடிசெய்து பதினைந்து பங்குசெய்துவேளையொன்றுக்கொருபங்குவீதம் இரண்டுநாழி தண்ணியிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் சந்திரோதய மாத்திரையுங்கோரோசனைக்குளிகையொன்று உரைத்துக்கழஞ்சி விட்டுக்கொடுக்க சிலேத்மசுரம் மயக்கந்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி செம்முள்ளி சுண்டையிவைகளின்வேர் சுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு ௩. ஒருநாழி தண்ணியிற்போட்டு ஆறு போது கொதிக்கத்தீரும்.

பாதிரி வில்வம் பெருங்குமிழ்வேர் வகைக்குக்கழஞ்சு ௨. ௪ நாழி நீரிற்போட்டுக் கஞ்சிகாய்ச்சி உண்ண நீங்கும்.

வாதசிலேத்ம சுரக்குணம்.

சுரங்குளிர்காணும் வாய்பிதற்றும் பற்கடிக்கும் காதடைக்கும் கண்ணெரிமயங்கும் நாவிதடிக்கும் இருமலெடுக்கும் இரத்தம்விழும்தொண்டை கம்மும் மலங்கட்டும் பசிமந்திக்கும் ஸ்மாணை பசதி இளைப்புண்டாகும்.

வெட்பாலையரிசி விலாமிச்சுவேர் வேம்பு செய்தற்கிழங்கு பெருகுமிழ் அதிமதூரம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வில்வப்பழத்தோடு பொன்முசுட்டைவேர் நன்னாரிவேர் திரிகடுகு அதிருடயம் பற்பாடகம் முத்தக்காசு வகைக்கு விராகனிடை ௧. நசுக்கி இருநாழி நீரிற்போட்டு உழக்காழாக்காய்ந்து திப்பிலிதூள் விராகன் ௧. இளவெந்நீரி லரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிவாத சுரக்குணம்.

மார்பு கழுத்து நெற்றி விபக்கும் விக்கலெடுக்கும் பிதற்றும் விழிபதிக்கும் மேல்மூச்சுண்டாகும் வயிறுவலிக்கும் கழிச்சலாகும்.

நிவர்த்தி.

திப்பிலி சிறுதேக்கு முத்தக்காசு பற்பாடகம் சுக்குசெங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் ஆடாதோடை பிரக்கு சிந்திற்றண்டு சிறுகாஞ்சோரி நிலவேம்பு இவைகளை வகைக்குப்பலம் கால்வீதம் இடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டுக் கால்படியாய் வற்றவைத்து மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

உட்சுரத்தின்குணம்.

இராப்பக லிடைவிடாது சுரங்காயும் உடல் வெளுத்துவற்றும் த்தத்தால் மபக்கம் தலைநோய் காணும்.

நிவர்த்தி.

வெந்தயம் மிளகு வகைக்குப்பலம் கால். வீதம் சிதைத்து ஒருநாழி தண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து ரு நாள் கொடுக்கத் தீரும் கால் நாழி காச்சின ஆவின்பாலிற் சாத்திரபேதி வகைக்குவி ராகனிடை க, பொடித்துப்போட்டு நாலுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

பொன்னுங்காணி முசுமுசுக்கைப் பலம் பாசிநீர் பூலாசிற்றுமுட்டி சிதேவியர் செங்கழுநீர் தாழைவிழுது இவைகளின்சாறு இளநீர் வகைக்குப்படி கால். ஆவின் நெய்படி க. ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் தான்றிக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் நெல்லி முள்ளி மல்லி சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் தேற்றாவிரை நன்னாரி முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு ரு. ஆவின் பாலி லரைத்துப்போட்டு சீனிபலம் க. கூடச்சேர்த்துக் காய்ச்சி அந்திசந்தி சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மந்தசுரத்தின் குணம்.

உடல்காயும் வெளுக்கும் நடுக்கும் நாவுவரண்டு தடுத்துத்திக்கும் அடிக்கடி இருமல் காணும்.

பேராமுட்டி வேரும் சுக்கும் கியாழஞ்செய்துகொடுக்க நீங்கும் சீந்திற்றண்டு கடுக்காய் சிவதைவேர் களிப்பாக்கு சுக்கு கடுகுரோகணி சிறுவழுதலைவேர் வகைக்குப் பலம் கால். இவைகளைச் சிதைத்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படி வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு கருக்குமூலம் முசுமுசுக்கைவேர் வகைக்குப்பலம் கால். இவைகளை யிடித்து இரண்டுநாழி தண்ணிற் போட்டு வற்றவைத்து மூன்றுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

அஜீரண காய்ச்சலின் குணம்.

காய்ச்சல் காயும் வயிறு பொருமிக்கழியும் வலிக்கும் வாயுமிகப்பிசியும் அடிக்கடி புளித்தேப்பம் கொட்டாவி விக்கல் காணும்நாவுலரும் கைக்கும் உடல்நோவும் வியர்க்கும் குரல் கம்மும்.

நிவர்த்தி.

கற்றாழஞ்சருவு ஆலஞ்சருவு மூக்கரைவேர் முருங்கைவேர்ப்பட்டை வகைக்கு பலம் உ. நொச்சிவேர் பலம் ச. இவைகளை இடித்து ச. நாழி தண்ணியிற் போட்டு ஒரு நாழிபால் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்கால் நாழிவீதம் மூன்றுபோதுகொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு திரிபலை திப்பிலிமூலம் சங்கம்வேர் சித்திரமூலம்வசம்பு ஓமம் வகைக்குப் பலம் கால் இவைகள் முன்போற்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

திரிபலை பேய்ப்பாற்சொற்றி கடுகு ரோகணி சுக்கு பேராமுட்டி வகைக்குப் பலம் கால் முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

அஸ்தியைப்பற்றின காய்ச்சலின்குணம்.

தாகமிருந்து காணும் தேகம் வெளுக்கும் குளிர்ச்சியாயிருக்கும் ஒவ்வொருநேரம் காய்ச்சல் அதிகமாய் காய்ந்து விட்டுவிடும்.

நிவர்த்தி.

பேய்ப்புடல் முத்தக்காசு பற்பாடகம் விரை கடுகுரோகணி சுக்கு பேய்ச்சொற்றி வகைக்குப் பலம் கால் இவைகளை இடித்து ச. நாழி தண்ணிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

இரத்தத்தைப்பற்றின சுரத்தின்குணம்.

காய்ச்சல் அதிகமாய் அடிக்கும் தகிக்கும் பிளப்பு வியர்வை மூர்ச்சைகாணும் பித்த பிரமைகொள்ளும் உடம்பு நோவும்.

நிவர்த்தி.

தாமரைவளையம் அமுக்கறாக்கிழங்கு கொடிவேர் பேராமுட்டி வசம்புக்கு வகைக்குப்பலம் இவைகளை நசுக்கி இரண்டுநாழிதண்ணியிற் போட்டு காய்ச்சி கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாமிசத்தைப்பற்றிய சுரத்தின்குணம்.

அதிகமாய் சுரமடிக்கும் சுவாசங்காணும் தேகமெல்லாம் நமச்சலெடுக்கும் நோவும் ஆயாச மூர்ச்சை காணும் மயிர்கூச்செறியும்.

நிவர்த்தி.

பேராமுட்டி நாகமல்லி சுக்கு திப்பிலி கடுகுரோகணி மருட்டி மூங்கு சிற்றாமுட்டி பாலைவேர் பேய்ப்பாற்சொற்றி வகைக்குப்பலம் கால். முன்போல் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சகலமுறைச்சுரத்திற்கு.

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வகைக்குவிராகனிடை ௫. செவியம்வாயுவிளங்கம் மல்லிகைக்கு விராகனிடை ௩. கடுக்காய் பேய்ப்புடல் நெல்லிமுள்ளி வகைக்குப்பலம் ௧. இவைகளைப்பிடித்து ஆறுபங்குசெய்து வேளையொன்றிற்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ௬ போது கொடுக்கத்தீரும் மணலை வறுத்து அதில் கொச்சிச்சாறு படி ஒன்னேகால் விட்டுக்கொதிக்கும்போது வடித்து மேற்படி பொடியைப்போட்டாவது ஆறுபோது கொடுக்க முறைச்சுரமுதலான சகல சுரங்களும் நீங்கும்.

விடாச்சுரத்திற்கு.

ஒருசுண்டக்காய்ப்பிரமாணம் அவுரிவேருடன் ஐந்து மிளகைக் கூட்டி வெந்நீரிலரைத்துக்கலக்கி அதில் சுண்ணாம்பை குன்றிமணிப்பிரமாணம் கரைத்துக்கொடுக்க ௩-போது கொடுக்கவும்.

மூன்றுமுறை குளிர்சுரத்திற்கு.

சிறுதேக்கு பற்பாடகம் முத்தக்காசு சீந்திற்றண்டு நன்னாரி சிறுகாஞ்சொறிவேர் தேவதாரம் கோஷ்டம் பேய்ப்புடல் சுக்கு வகைக்குப்பலம் ௧. இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

ஒன்றைவிட்டொருநாள் வரும் மாற்ற சுரத்திற்கு.

பற்பாடகம் பேய்ப்புடல் அதிமதுரம் சீந்திற்றண்டு அதன்வேர் கொடிப்பைவேர் முத்தக்காசுமல்லி சுக்குவிராகனிடை ௩. இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து அதில் தேன்விட்டு கொடுக்க நீங்கும் இந்தப்படி ஆறுநாள் கொடுக்கவும்.

தாபசுரத்திற்கு.

பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி சிறுகாஞ்சொறி நன்னாரி சிறுகீரை பொன்னாங்காணி ஆவாரை நிலவேம்பு முத்தக்காசு சிறு தேக்குமல்

வி இவைகளை வேளைக்கு வகைக்குக் காற்பல விதமுடித்து இரண்டி டி சலத்திற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து பகலிலுமிரவிலும் கொடுக்க நீங்கும்.

முந்திரிப்பழம் சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் செக்கு நீற்கிழங்கு நன்னாரிவேர் இவைகளை வகைக்குக்கழஞ்சுவிதம் சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும்இந்தப்படி ௩-நாள் கொடுக்க நீங்கும்.

முத்தக்காசு மாவிலிங்கு மேற்படிவேர் விலாமிச்சுவேர் பற்பாடகம் நெற்பொரி சிறுபயறு வகைக்குக்கழஞ்சு ௨ நாழிபடி சலத்தில் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அடையாளம் வைத்துக்கொண்டு ஒருவேளைக்கு அரைக்காற்படி விதம்சந்தனம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் உருத்திராக்ஷபம் வகைக்கு விராகன் ௧ அரைத்துக் கலக்கி ௧ போது கொடுக்க நீங்கும்.

கோஷ்டம் அதிமதுரம் நெல்லி முள்ளி விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு சந்தனம் நெற்பொரி வகைக்குக்கழஞ்சு ௨ அரைப்படி இளநீரில் போட்டு அரைக்காற்படியாய் உலரவைத்து கொடுக்க குணமாகும்.

தாபசுரம் காவசட்சி.

வில்வவேர் விலாமிச்சுவேர் நெருஞ்சில்வேர் நன்னாரி அதிமதுரம் சோம்பு விளாவரிசி முத்தக்காசு நெற்பொரி முந்திரிப்பழம் நெல்லி முள்ளி இலுப்பைப்பூ சுக்குவிராகனிடை ௩ இவைகளைசிதைத்துக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

விஷபாக சுரத்திற்கு.

நெருஞ்சில் வீழுருதொட்டி சிறுபூளை அமுக்கரா நன்னாரிபெருங்குமிழில் சிந்தில் முன்னை பாதிரி சிறுவழுதலை சிறுகாஞ்சோரி கிட்டாமுட்டி வெதுப்படக்கி நீர்முள்ளிஇவைகளின்வேர்விலாமிச்சம்வேர் கற்றாழஞ்சாறு பற்பாடகம் தாமரை வளையம்சனனலவங்கம் அரத்தை திரிகடுகு திப்பிலி மூலம் செவ்வியம் சித்திரமூலம் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேவதாரம் கோரைக்கிழங்குவகைக்கு யிருகழஞ்சிவீதமிடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒரு பங்கை இரண்டுபடி ஜலத்தில்போட்டுக்கால்படியாக உலரவைத்துஅதில் ஒருகழஞ்சுவெங்காரத்தைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கவும் இப்படி ஆறுவேளைகொடுக்க குணமாகும்.

சுரத்தின்பேரில் உடல் வீக்கங்கண்டால்.

சங்கு நன்னாரி தூதுளை துளசி கஞ்சாங்கோரை நீர்முள்ளிவெதுப்படக்கி இவைகளின்வேர் பிரமி கையாந்தகரை வகைக்குஒருபிடி சுக்குத்தோல் ௨ கடுக்காய் ௧௦ இவைகளை இடித்துஇரண்டுபடி போட்டு கியாழஞ்செய்து மூன்றுபொழுது கொடுக்கத்தீரும்.

சுரைக்கொடி வேடி பழுப்பு கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் வகைக்குப் ப லம்-௧, ஜலத்திற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

இராவிற்காணும் சுரத்திற்கு.

பேராமுட்டி விஷ்ணுக்ராந்தை பாலைப்பேய்பாகல் சொறிநாகமல் லிகை சிற்றாமுட்டி இவைகளின்வேர் கடுகுரோகணிசுக்குஇவைகளை வகைக்குப்பலம் கால் விகிதம் சிதைத்து இரண்டுபடி ஜலத்திற்போ ட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ௬ போது கொடுக்கத்தீரும்.

திப்பிலிமருட்கிழங்கு உலர்ந்த இஞ்சி நிலவேம்புகடுகுரோகணி நெல்லி பேய்ப்புடல் பாவாடைவேர் இவைகளைமுன்போற்கியாழஞ் செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

குளிர்காச்சல் நடுக்கல் காச்சலுக்கு.

மிளகைகியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டாலும் அல்லது தேவதாரம் பற்பாடகம் கடுக்காய் உலர்ந்த இஞ்சி கண்டங்கத்திரி கோஷ்டம் குமிழ்வேர் சிறுதேக்கு வகைக்கு ஒருபலம்வீதம் இரண்டுபடி தண் ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் கொடுக்க நீங்கும்.

சீந்தில் சிறுவழுதலை நிலவேம்பு குமிழ் இவைகளின்வேர் உலர் ந்தஇஞ்சி கடுக்காய்கடுகுரோணி கோஷ்டம் சிறுதேக்கு தேவதா ரம் பற்பாடகம் ஆடாதோடா வகைக்கு பலம் கால் வீதமிடித்து இ ரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க்காச்சிவேளை ஒன்று க்கு அரைக்காற்படி வீதம் திப்பிலிப்பொடி விராகனிடை கூடப் போட்டு ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

பழக்காச்சலுக்கு.

சிறுகாஞ்சோரி சிறுவழுதலை சீந்தில் அவைகளின்வேர் பற்பா டகம்பேய்ப்புடல் உலர்ந்த இஞ்சி முத்தகாசுவகைக்குப் பலம் கால் இடித்து மூன்றுபங்கு செய்து வேளைக்கொரு பங்குவிகிதம்இரண்டு படி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துத் தேன் விட்டுகொடுக்க நீங்கும்.

கன்னாரிவேர் விலாமிச்சம் வேர் முத்தக்காசு திரிகடுகு மல்லி செங்கொட்டிவேர் பற்பாடகம் பேய்ப்புடல் வகைக்குக் கழஞ்சு ௨ இடித்து மூணுபங்குசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு பங்கை இரண்டு படி தண்ணியிற் போட்டு வற்றவைத்து இதில் தேனும் திப்பிலியும் பொடியும் போட்டுக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோதுகொடுக்க நீங்கும்.

சிறுதேக்கு சீந்திற்பொடி பற்பாடகங்கோஷ்டம் திப்பிலி நில வேம்பு உலர்ந்த இஞ்சி சிறுகாஞ்சொரி முத்தக்காய் ஆடாதோடா

வகைக்குபடி (கால்) விகிதம் உ படி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வி யாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சத்திகாச்சல் நடுக்கல் தனத்திற்கு.

நெற்பொரி வறுத்த பாசிப்பயறு பற்பாடகம் பெரும் பூசணி வேர் வில்வவேர் வகைக்குகழஞ்சு ௧0 யிடித்து இரண்டுபடி தண்ணி யிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும் தாகம் அதிகமாயிருந் தால், கால் பலம் அதிமதுரத்தைகூட்டிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக் க நீங்கும்.

சளிகாச்சல் பந்தத்திற்கு.

பேய்ப்புடல் கடுக்காய்நெல்லிமுள்ளி ஆடாதோடை கண்டங்க த்திரி மஞ்சள் கடுகுரோகணி செம்முள்ளிவேர் கட்டிக்கொடிவேர் சந்தனம் வேலிப்பருத்தி திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு ௩. இடித்து மூன்றுகூறுசெய்து வேளை ஒன்றுக்கொருபங்கை இரண்டுபடி தண் ணியிற்போட்டு கியாழஞ் செய்துகொடுக்க சளிகாச்சல் மலபந்தம் நீங்கும்.

காய்ச்சலுக்குகொடுக்கும் விரோசனம்.

கற்றாழஞ்சருகு கடுக்காய் கருவேம்பின்பட்டை கார்கோளரிசி வகைக்குப்பலம்-கால். இவைகளைசிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடு க்க விரோசனமாகும் காச்சல் மட்டுபடும்.

சுளுக்குக் காச்சலுக்கு.

கொத்தமல்லி திரிகடுகு பேராமுட்டி வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ வி தமிடித்து நாழிநீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்ப டி ௩-நாள் கொடுக்க நீங்கும்.

அதிகாரகாச்சலுக்கு.

பங்கம்பாளை உலர்ந்த இஞ்சி முத்தக்காசு சிறுகாஞ்சோரிவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

மாம்பட்டை அதிவிடயம் முதியார்கூந்தல் உலர்ந்த இஞ்சிமுத் தக்காசு இவைகளை வேளை ஒன்றுக் காற்பலவிதம்சிதைச்சி ஒருநாழி கை நீரிற்போட்டு அரைக்கால் நாழியாய் வற்றவைத்து இலவம் பிசி ன் விராகன் கால். தூள்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

பின்னுசமூலம் பொன்னாங்காணிவேர் நன்னாரிவேர் பற்பாடகம் கோரைக்கிழங்கு சஞ்சாங்கோரை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் மல்லிசந்தனம் சுக்கு இவைகள் ஓர்நிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோவைக்கிழங்கும் மாம்பட்டையும் வகைக்கிரண்டுபலம் தூள்செய்துவிட்டவித்து அரைக்கால் நாழி சாறுபிழிந்து அதில் இலவம்பிஞ்சி அதிவிடயம் சுக்கு முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-கால் இவைகள் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

பெருமாத்துப்பட்டை வில்வப்பிஞ்சி செங்தொட்டி மாதளம்பிஞ்சி அதிவிடயம் சுக்கு முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-கால் இவைகள் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாம்பட்டை வில்வப்பழச்சதை முத்தக்காசு நிலவேம்பு பெருமாத்துப்பட்டை சுக்கு வகைக்குப்பலம்-கால். இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மலராத மாதளம்பூ அதிவிடயம் பிராயம்பட்டை மாதுளந்தோடு வில்வப்பழச்சதை குடசப்பாலை சுக்கு முத்தக்காசு ஆவாரம்பூ வகைக்குப்பலம் கால். இவைகளை கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிற்றுமுட்டிவேர் வில்வக்காய் சீந்திற்றண்டு குடசப்பாலை உலர்ந்தயிஞ்சி முத்தக்காசு நிலவேம்பு கஞ்சாவிரை வகைக்குப்பலம்-கால். இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

அதிசாரக்காய்ச்சலுக்குக் குளிகை.

திரிகடுகு சாதிக்காய்கிராம்பு இலவம்பிசின் விலாம்பிசின்வில்வபிசின் அதிவிடயம் கழற்சிப்பருப்பு சீரகம் ஓமம் கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு மாதளம்பிஞ்சி வில்வப்பழச்சதை பொன்முசுட்டைவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் நல்லெண்ணெய்விட்டு இணக்கவறுத்து தயிர்தண்ணீராலறைத்து ஒருபாக்களவு உண்டைசெய்து வடித்ததயிரில் ஒருண்டைகொடுக்க காச்சல்கழிச்சல் முதலியவை தீரும்.

அசாத்திய காச்சலுக்கு.

* உலர்ந்த இஞ்சி கொத்தமல்லி தேசாவரம்வகைக்கு பலம்-கால் விதமிடித்து நாழி நீரிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

தீராதகாச்சலுக்கும் மாறற்காச்சலுக்கும்.

பெருங்குமிழ்வேர் நன்னாரிவேர் தாமரைக்கிழங்கு இலுப்பைப்பூ முந்திரிப்பழம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் கோரைக்கிழங்கு உலர்ந்த இஞ்சி சிறுகாஞ்சாரிவேர் அதிமதுரம் நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு பிடித்துப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து தேன் விட்டு மூன்றுநாள் கொடுக்க நீங்கும்.

* உலர்ந்த இஞ்சிபென்பது சுக்கென்ப வாடுக.

விஷகாச்சலின் குணம்.

ஒருபுறங்குளிரும் ஒருபுறங்காயும் தேகத்தில் விஷம் ஏறுவது போற்றோன்றும்.

செல்விதான்றி வேப்பீர்க்கு சீந்திற்றண்டு மல்லி முத்தக்காசு இவைகள்வேளை ஒன்றுக்கு காற்பலவீதம் சிதைத்து இரண்டு நாழி தண்ணியிற்போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுவழுதலை சீந்தில்தாமரை இவைகளின் வேர் முத்தக்காசு உலர்ந்த இஞ்சி இவையெல்லாம் வகைக்குப்பலம்-க., சிதைத்து இரண்டுநாழி ஜலத்திற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோழியவரைவேர் சித்திரமூலம் வேப்பீர்க்கு சிறுபுன்னடி பற்பாடகம் உலர்ந்த இஞ்சி செவியம் வகைக்குப் பலம் கால். இவைகள் முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

உலர்ந்த இஞ்சி கடுக்காய் நிலவேம்பு பனைசீந்தி பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம் கால். முன்போற்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும்.

ஆடாதோடையீர்க்கு நிலவேம்பு சீந்திற்றண்டு பேய்ப்புடல் பேய்ப்பீர்க்கு வேர்ப்பட்டை பாலையரிசி வகைக்குப்பலம் கால். முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

கெர்ப்பகாலத்திற் காணுங் காச்சலுக்கு.

சீரா செங்கழுநீர் வேப்பீர்க்கு சிறுவழுதலைவேர்கோங்கிலவின் வேர் உலர்ந்த இஞ்சிமல்லி வகைக்கு காற்பலவீதம் கியாழஞ்செய்து சக்கரை கலந்து கொடுக்க நீங்கும்.

குளிர்காச்சலுக்கு.

கோஷ்டம் திப்பிலி கண்டங்கத்திரி சிறுதேக்கு நிலக்குமிழ் உலர்ந்த இஞ்சி நிலவேம்பு முத்தக்காசு சிறுகாஞ்சொறி சீந்தில் பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம் க. இடித்து இரண்டு * நாழி ஜலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி-௬. வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

பெருந்தும்பையை யிடித்துபிட்டவித்து மாகாணி படிச்சாறு பிழிந்து அதற்கு நிகர் தேனைவிட்டு இந்தப்படி மூன்றுபொழுதுகொடுக்கத்தீரும்.

---

* நாழியென்பது படியென வறியவும்.

ஆடாதோடை தூதுளை முத்தக்காசு சிறுவழுதலை பற்படாகம் பங்கம்பாலை சுக்கு சந்தனம் நன்னாரிவேர் வகைக்குப்பலம்-க. இடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுத்தால் தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சீந்தில்நிலவேம்பு சிறுகாஞ்சொறி மல்லி வட்டத்திப்பிலிவிலாமிச்சம் வேலிப்பருத்தி வெட்டிவேர் பற்பாடகம் சுக்குவகைக்குப்பலம்-க. இடித்துப்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

பேய்ப்புடல் முத்தக்காசு பற்பாடகம் சீந்திற்றண்டு வகைக்கு கால் பலம் இடித்துப்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நீங்கும்.

தூதுளைசமூலம் நன்னாரிவேர் முத்தக்காசு திரிபலை விழிப்பட்டை வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் தாமரைக்கிழங்கு இவைகளைவேளை ஒன்றுக்கு கால் விராகனிடை-ங விதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரில் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

சுக்கு செவியம் மல்லி கற்கண்டு பாங்கிப்பட்டை பேய்ப்புடல் திப்பிலிமூலம் லவங்கம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு வெட்டிவேர்விலாமிச்சுவேர் கண்டங்கத்திரி சீந்திற்பற்பாடகம் நன்னாரிதூதுளை ஆடாதோடையிலை வகைக்குவிராகனிடை-ங விதமிடித்துப்போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சண்பகப்பூ சால்திரபேதி வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் தக்கோலம் நெற்பொறி சுக்கு இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை க. விதம் கால், படிமாதுளம் பழச்சாற்றிலரைத்து கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

சீரகமும் குருந்தொட்டிவேரும் வகைக்குப்பலம்-க, கியாழஞ்செய்து ஆறுபோது கொடுக்கத்திரும்.

மிளகாயிலை-கூ, மிளகு-வெள்ளைப்பூண்டு க, இவைகளையரைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

காராகரக்கைவேர் துளசிவேர் சுக்கு வகைக்குப் பலம்-க இடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு கால் படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்திரும்.

விடாகுளிர்ந்த சுரத்திற்கு.

கரிப்பான் ஒருபிடி வேப்பிர்க்கு ஒருபிடி மூன்றும் நறுக்கிக்காய்ந்த சட்டியிற்போட்டுபொன்னிறமாகவெதுப்பி அதில் ஒருபிடிமிளகைப்போட்டு வறுத்து வெள்ளுள்ளி ஒருபூண்டுகிள்ளிப்போட்டு கரிப்பானிலை நொச்சியிலை வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்களவு அரைப்போட்டு ஒருபடி நீர்விட்டுக் காய்ச்சிக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுநாள் இருபோதுகொடுக்கத்தீரும்.

திரிதோஷ சுரத்திற்கு.

சந்தனம் அதிமதுரம் லவங்கம்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் மல்லிசுக்குநிலவேம்பு பற்பாடகம் சிந்திற்றண்டு செவியம் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருபலத்தூள் இரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

வட்டத்திருப்பிதூதுளம் நன்னாரி சிறுவழுதலை சிறுகாஞ்சோரியிடித்து சூ போது ஒருவேளைக்கு அரைபலத்தூள் ஒருபடிஜலத்தில்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் திப்பிலிவிராகனிடை ௧ வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டுக்கொஞ்சந்தேன்விட்டு இந்தப்படி கொடுக்கத்தீரும்.

தூதுளம் கண்டங்கத்திரி நிலவேம்பு சிந்தில் சிறுகாஞ்சோரி நன்னாரிமுள்ளி ஆடாதோடை விஷ்ணுகாந்தி இவைகளின்வேர்முத்தக்காசு கொத்தமல்லி சித்திரத்தைசெவியம் திரிகடுகுதிரிபலைபேய்ப்புடல்கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வகைக்குகழஞ்சு சூ இடித்து ஆறுபங்குசெய்து ஒருபங்கை இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய்வற்றவைத்து கொடுக்கவும்இந்தப்படி ஆறுபோதுகொடுக்கத்தீரும்.

கழற்சி நன்னாரிபோராமுட்டி வில்வம் இவைகளின்வேர் முத்தக்காசு பேய்ப்புடல் செவ்வல்லிக்கொடி செங்கழுநீர்க்கிழங்குஇவைகள் நாழி ஒன்றுக்கு அரைப்படிவீதமிடித்து இரண்டுபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதற்குசிர் இஞ்சிச்சாறு கூட்டிக்கொடுக்க இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்கத் தீரும்.

சிந்தில் தூதுளை காஞ்சோரி நன்னாரி ஆடாதோடைவிஷ்ணுகாந்தி இவைகளின்வேர் கண்டங்கத்திரி நிலவேம்பு முத்தக்காசு

மல்லி அரத்தை செவியம் திரிகடுகு திரிபலை பேய்ப்புடல் கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை ௩ இவைகளைப்பிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சந்தனம் பற்பாடகம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் சக்குசிறுகாஞ்சோரி யிபபூரல்வேர் லவங்கம் நன்னாரிவேர் யிவைகள்வேளை ஒன்றுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சி யிதமிடித்து இரண்டுபடிதண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்க தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம் புளியைசுட்டு கொஞ்சமாய் சேர்க்கவும்.

சன்னி சுரத்திற்கு.

தைவேளைச்சாறு யிஞ்சிச்சாறு வகைக்குப்படி கால் தனித்தனி முறித்து ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகுப்பொடி திரிகடிஒருதுட்டெடை தேன்கூட்டி கொடுக்கத் தீரும்.

சன்னிதோஷ சுரத்திற்கு.

வாலுளுவையரிசி சிவன் வேம்பு கண்டங்கத்திரி அரத்தை அவுரிவேர் திரிகடுகு வசம்பு வெள்ளுள்ளி கொடிவேலி கஞ்சாங்கோரை போல்தக்காய் மாசக்காய் மஞ்சிட்டி ஏலம் லவங்கம்பரங்கிப்பட்டை மிளகு சங்கம்வேர்ப்பட்டைகாயுநவிவேர் புளியம்பட்டை தூதுளைத்தாரி பேய்ப்புடல் கூவிலித்து ஓமம் கருஞ்சீரகம் மாவலிங்கம்வேர்வகைக்குபலம் கால் யிதமிடித்து இரண்டுபடிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் துட்டெடை கழுதைப்பால்கலந்து கொரிக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

சகலவாதத்திற்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

மூத்தெருக்கஞ்செடி திரிபலை கோரை கிழங்கு சுக்குகடுகுரோகணி நிலவேம்பு சித்திரமூலம் செவியம்முக்குரண்டி சிந்தில்விஷ்ணுகாந்தி வகைக்குப்பலம் க இவைகளையிடித்து ச படிதண்ணீயிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுவேளை கொடுக்க நீங்கும்.

சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி நன்னாரி விஷ்ணுகாந்தி குமிழ்மீட்டான் சிவதை இவைகளின்வேர் பற்பாடகம் கற்றாழஞ்சருகு ஆடாதோடையிர்க்கு கண்டங்கத்திரி சிறுசெருப்படை வல்லாரை வகைக்கு பலம் மல்லி நற்சீரகம் கடுகுரோகணி திரிகடுகுசிறுதேக்கு திப்பிலிமூலம் செவியம் கடுக்காய் தாளிசபத்திரிநெல்லிப்பருப்பு வகைக்கு விராகனிடை ௩ இவைகளை சிதைத்துப் பத்துபடி தண்ணிலிற்போட்டு உ படியாய்வற்றவைத்து கொண்டுவேளை ஒன்றுக்கு உழக்குகியாழுமாக ரு நாள்கொடுத்து கூ நாள்பிரமிகடுக்காய் மிளகுஇவைகளை

க் கியாழஞ்செய்து கொடுத்து ஆறுநாள் ஸ்நானஞ்செய்வித்துப்புளி சேர்க்கவும்.

சித்திரமூலம் முத்தக்காசு அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கம் திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலைபரிசி பொரித்தசீரகம் மிளகுப்பிற்பம் வகைக்குவிராகனிடை ரு இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

சிற்றாமுட்டி கொஞ்சிவிளா நாயுருவி மூக்கிரட்டி தூதுளைகண்டங்கத்திரி வில்வம் முள்ளி கத்தரிசங்கு இவைகளின்வேர் வகைக்கிரண்டு பலம் நொச்சி ஆடாதோடை பிரமி நிலவாகை இவைகளினிலை வகைக்கொருபிடி இவைகளெல்லாமிடித்து கூ-படி தண்ணியிற்போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் தேசாவரம் அரத்தை சுக்குவிராகனிடை ரு கடுக்காய்நெல்லி முள்ளி பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை யிடித்துச்சூரணம் போட்டு எட்டுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

சகலபழஞ்சுரத்திற்குநெய்.

வெள்வேர் கழற்சிவேர் நாயுருவிவேர் சிறுபூளைவேர் விஷ்ணுகாந்திவேர் வசம்பு பூண்டு வகைக்குக்கழஞ்சு-க. இவைகளை அரைத்து ஒருபடி ஆவின்நெய்யிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு கழஞ்சிவிகிதங் கொள்ளத்தீரும்.

விடாச்சுரம் வயிற்றெரிவு இருமல் சொரிசிரங்குநெய்.

ஆவிநெய்சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி க, ஒன்றாய்க் கலந்திதில் முந்திரிப்பழம் வெட்பாலையரிசி அத்த திப்பிலி கொத்தகம் அதிவிடயம் நெல்லி நிலவேம்பு விலாமிச்சம்வேர் வில்வவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு க, இவைகளை தண்ணியிலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்துவேளை ஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவிகிதம் உண்டுவரத்தீரும்.

சுரம்விக்கல்தாகம் அரோசியம் தலைநோய்.

பிரமேகத்திற்குநெய்.

ஆவிநெய் சுத்தஜலம் வகைக்குப்படி க, ஒன்றாய்க்கலந்ததில்திப்பிலி கடுகுரோகணி வெட்பாலையரிசி கிழக்காய் நெல்லி விளாவேர் வேப்பம்பட்டை தான்றி நெல்லி முள்ளி சந்தனம் ஆடாதோடை

விலாமிச்சம்வேர் முந்திரிப்பழம் சிறுசண்பகப்பூ அதிவிடையம்வ கைக்கு விராகனிடை-க இவைகள் தண்ணீரிலரைத்துப் போட் டுக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு நாள் ஒன்றுக்குஇருகழஞ்சு விதந் தேனுடன் மத்தித்துச்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சகலசுரத்திற்கும் கண்குளிர்ச்சிக்கும் நெய்.

சீரா செங்கழுநீர்ச் சாறுபடி ச நெய்படி க, ஒன்றாய்க் கலந்த தில் மஞ்சிட்டி தாமரைக் கிழங்கு ஏலம்லவங்கம்கடுரோகணிகோ ஷ்டம் நன்னாரிவேர் அதிமதூரம் சந்தனம் வகைக்கு விராக னிடை க, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு காச்சி வடித்து நாளொன்றுக் கு ஒருகழஞ்சுவிதம் உள்ளுக்குச் சாப்பிட்டு மேலும்பூசச் சகல சுர மும் நீங்கும் கண்ணுங்குளிரும்.

மாற்றசுரம் குறைக்காச்சல்கடுக்காச்சல் அதிசார சுரம்

வின்சுரம் ஆசிரணசுரம் பூசுரம் முதலானசுரத்திற்குஎண்ணெ.

வெரிகிழங்கு சிற்றாமுட்டி சிறுநாஞ்சோரி அவுரிசிறுசெங்கழு நீர் துளசி நொச்சி பெருகரந்தை வகைக்குப் பலம் கம் தூள்செய்து ஆறுமரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வ டித்ததில் கொம்பரக்கு பலம் ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைபடியா ய்வற்றவைத்து வடித்துவிட்டு நல்லெண்ணெ படி உ. மோர்பதக்கு கூடவிட்டு அரத்தை அதிமதூரம் முத்தக்காசு வெட்பாலையரிசிகோ ஷ்டம் வாய்விளங்கம் மஞ்சிட்டி திரிகடுகு கொடிவேலி ஓமம் மரமஞ் சள் கருவேப்பிர்க்கு ரோகணி சந்தனம் வால்மிளகு மஞ்சள் லவங் கப்பட்டை சதகுப்பை செவியம் தக்கோலம் வெள்ளுள்ளி திப்பிலி மூலம் புகையிரம் தேக்குவகைக்குப்பலம் கால், இவைகள் மைபோ லரைத்தபின்பு நாலுகாள் சிறுதீயாயெரித்து ரு-ம் நாள் பதமாய்க் காச்சி வடித்து ஒருகழஞ்சு விகிதம் உள்ளுக்கு பாணம்பண்ணி உட ம்பிற்பூசி நசியமிடத்தீரும்.

சீதசுரம் குளிர்காச்சலுக்கு உட்கொள்ளும் எண்ணெ.

நெருஞ்சில தண்டின்கிழங்கு வில்வவேர்சாரணைவேர் சிற்றாமு ட்டிபேராமுட்டி அமுக்குறாவிஷ்ணுகாந்தி வகைக்குப்பலம்-க, யிடி த்துப் பதக்குநீரிற்கொட்ட எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த தில் எண்ணெபடி க, சேர்த்து ஆவின்பால் மோர்வகைக்குப்படி உ. மரமஞ்சள் அதிமதூரம் மஞ்சிட்டி விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரிவேர் அரைத்தசந்தனம் வில்வப்பழத்தை கோஷ்டம் திரிகடுகு திரிபலை தேவதாரம் அதிற்சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு க. இவைகளை யரை த்துகொண்டு காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட மேலுக்குப்பூசி நசியமிடத்தீரும்.



சுரத்திற்குத் தைலம்.

வெருங்கிழங்கு சமூலம் வகைக்குப் பலம் ரு. குறுங்தொட்டி அமுக்குரு சீந்தில் சத்திசாரணை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம் ரூ. இவைகளையிடித்து ச-மரக்கால் தண்ணியிற்போட்டு இரண்டுபடியாக வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி உ. கூடவிட்டு நன்னாரி சீந்தில் சிறுகிறை சிற்றாமுட்டி வில்வவேர் அமுக்கரு இவைகளின்வேர் சுக்கு லவங்கம் இந்துப்பு குக்கில் சாரணைவேர் அதிமதூரம் கோஷ்டம்வசம்பு முத்தக்காசு சிற்றரத்தைதேவதாரம் மஞ்சள் திப்பிலி சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் மிளகுலவங்கப்பத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-க. வெள்ளாட்டுப்பாலிலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்காச்சிவடித்து ஒன்று விட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செயதுவர விடாச்சுரம் வாதசுரம் பித்தசுரம் மூன்றுமாரல் இரண்டு ஒன்றை விட்டமாற்ற காச்சலுந்தீரும்.

வெருகங்கு பலம்-சுச அமுக்கருவேர் பலம்-ந௦. சீந்தில் சிற்றாமுட்டி வகைக்குப்பலம் க௦. இவைகளையிடித்து ச-மரக்கால் காடி தண்ணியிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து இதில் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க. சாதிக்காய் திப்பிலி சிறுதேக்கு தேவதாரம் முத்தக்காசு கோஷ்டம் அதிமதூரம் சிறு நாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சந்தனம் விலாமிச்சுவேர் சன்ன லவங்கப்பட்டை தாளிசப்பத்திரி சீரகம் வகைக்குப்பலம் கால். இவைகள் ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவர அஸ்திகாச்சல் கேககாச்சல் பாண்டு காச்சல் தீரும்,

வெருகங்கிழங்கு விராகனிடை உ௦-அதில் தண்டுவிராகனிடை க. இவைகளையிடித்து ரு-படி காடி தண்ணியிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திருந்தநதில் நல்லெண்ணைபடி அரைகூட்டி கொம்புரக்கு சதகுப்பை சிற்றரத்தை வகைக்கு விராகனிடை-ரு. அரைத்துப் போட்டுப் பதமாய் காச்சிவடித்து காச்சல் வருகிற தினத்தில் காச்சல் வருமுன் தயிலந்தேய்த்து காச்சல்வந்துவிட்ட பின் அரைப்பிட்டு வெந்நீரில் முழுகத்தீரும் உப்பு புளி புகையிலை தள்ளவும்.

புளியிலைச்சாறு நல்லெண்ணையும் ஓரளவாகக்கலந்து காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

கொம்பரக்குபலம்-உ0. அமுக்கிறுவேர் தோன்றி சிற்றாமுட்டி நன்னாரி வில்வம் வெருகங்கிழங்கு விஷ்ணுகாந்தி சீந்தில் செங்தொட்டி தூதுளம்வகைக்குப்பலம்-ச. இவைகளை நசுக்கிதுணிசீரிற்போ

ட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணை நாழி ௨. கூடவிட்டு முத்தக்காசு சதகுப்பை அரத்தைசந்தனம் கடுகுரோகணி மஞ்சள்செருங்கு ழ-டை தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ மஞ்சிட்டி மதுரம் கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சித்திரமூலம் கொன்றைபட்டை முக்கால்வளயம்வேர் வகைக்கு உ-இவைகளையரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணை சீராசெங்கழுநீர்ச்சாறு வகைக்கு நாழி-௩ ஒன்றாய்கலந்து அதில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கம்பட்டை நலமஞ்சிஷ்டிவேர் கடுகுரோகணி சண்பகப்பூ சந்தனம் விலாமிச்சம் வேர் தண்ணிவிட்டான்கிழங்கு முத்தக்காசு வரவளயம் கஸ்தூரி மஞ்சள் செங்கழுநீர்கிழங்கு நன்னாரிவேர்வெட்டிவேர்வகைக்கு விராகனிடை ௩ இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரவிடா. ச்சுரம் வெப்புகாசம் சண்டிகாச்சல் முதலிய சகல சுரமுந்தீரும்.

வெருகங்கிழங்கு சிற்றாமுட்டிவேர் அசுவகெந்திக் கிழங்கு சுக்கு வில்வவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தேவதாரம் சந்தனகட்டை விஷ்ணுகரந்தைவேர் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் ௧. கொம்பரக்கு பஞ்சலவணம் கொடிவேலிவேர் சிறுதேக்கு நாவிக்கிழங்கு மருட்கிழங்கு தாளிசபத்திரி புளியம்பொருக்கு இலுப்பைப்பொருக்குசிறுநாகப்பூ சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி சிற்றாமணக்கின்வேர் செவ்வள்ளிக்கொடி புளியம்விட்டு நல்லெண்ணை நாழி ழ-அரை கூடவிட்டு பதமாகக்காச்சியிறுத்து அதில் பச்சைகர்ப்பூரம் குங்குமப்பூ கஷ்தூரி புனுகுசட்டம் வகைக்கு விராகனிடை க. புடைத்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு உள்ளுக்கு காண்டிகை சாப்பிட்டும் தலைமுழுகியும் வர அஸ்தம் சீதகாய்ச்சல் ஐயக்காய்ச்சல் சகலகாச்சல்களுந் தீரும்.

பொற்சீந்தில்பலம் உ0-நறுக்கி உ0 நாழி சலத்திற் போட்டு இரண்டு நாழிகையாய் வற்றவைத்து அதில் நல்லெண்ணை வகைக்கு நாழி ௩-ஒன்றாய்விட்டு வெருகங்கிழங்கு அமுக்கறாகிழங்குவகைக்குப்பலம்-க. அரைத்துப்போட்டுபதமாய்க்காய்ச்சியிறுத்து முழுகிவர சன்னிவாதம் மாரற்சுரம் விஷசுரமுதலான சகலகாச்சல்தீரும்.

உட்காச்சல் காலெறிவிற்குத் தயிலம்.

கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு முசுமுசுக்கன்சாறு ஆவின் பால் வகைக்குநாழி அரைக்கால் நல்லெண்ணை நாழி உ-இவைகள்

ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் பலம்-க. அரைத்துப் போட்டு க்காய்ச்சியிறுத்து முழுகிவரத்தீரும்.

சுரத்திற்கு மேற்பூசதைலம்.

அமுக்கரா சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி இவைகளின் வேர்த்தூள் கொம்பரக்குத்தூளும் வகைக்கு நாழி-க, இவைகள் பதக்குநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திருத்து அதில் நல்லெண்ணெ நல்லமோர் வகைக்குநாழி-க, நன்னாரிமுகிழ் அரத்தைகோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ வகைக்குவிராகனிடை-க, அரைத்துப் போட்டுமூன்றுநாள் சிறுதீயாயெரித்துநாலாம்நாள்காச்சியிறுத்து உடம்பிற்றேய்த்துப்பதமிட்டு காதுமூக்கில் நசியஞ்செய் தீராதகாச்சல்தீரும் உடல்தோறும் இவைகளெல்லாம் பூசிக்கொள்ளவும் இச்சாபத்தியம் புளியைச்சுட்டுமட்டாய்ச்சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

ஆடாதோடைச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குநாழி க, கலந்து தில் அதிமதுரம்வேப்பம்பட்டை விராவித்தோல் வேப்பம்வித்துபிசாய்வேர் வசமத்தம்வேர் குன்றிவேர் மேனிவேர் இந்துப்பு இவைகள் வகைக்கு விராகனிடை க. இவைகளை ஆடாதோடையிலைச் சாற்றிலரைத்துப் போட்டு காச்சியிறுத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூச சன்னிசுரம் தீரும்.

ஆவின்மோர்நாழி ச. நல்லெண்ணெ நாழி க. சிற்றாமுட்டிவேர்த்தோல் கோஷ்டஞ்சுக்கு பொன்மெழுகு முசட்டைவேர் அதிமதுரம் இந்துப்பு மஞ்சள் தேவதாரம் நன்னாரி மாகாளக்கிழங்கு பெருங்குரும்பை தக்கோலம் சிந்திற்கொடி விலாமிச்சம்வேர் சிறுகீரைவேர் தகரம் தக்கோலம் ஏலம் சாதிக்காய் லவங்கப்பத்திரிசாரணைவேர் திப்பிலி மூலம் வகைக்கு விராகனிடை-க. மோரிலரைத்துப் போட்டு காய்ச்சியிறுத்து கழுத்திற்குகீழ் உடம்பிற்றேய்க்க குளிர்காச்சல் பித்தருட்டை தாபசுரம் சத்தருட்சை விஷசுரம்முதலான பலசுரங்கள் தீரும்.

சீரா செங்கழுநீர்ச்சாறு சீந்திற்சாறு வகைக்குப்படி க, நல்லெண்ணெ ஆவினெய் வகைக்குப்படி அரை இவைகளைக் கலந்து அதில் அதிமதுரம் தேவதாரம் மதனகாமப்பூ கோஷ்டம் சந்தனம் மஞ்சிட்டி சதகுப்பை வெட்டிவேர் காட்டாத்திப்பூ சடாமாஞ்சில் அதில் கொம்பரக்கு விலாமிச்சம்வேர் தாமரைக்கிழங்கு அதின் அரும்புசெஞ்சனம் ஏலம் நன்னாரி-க. சேலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கபத்திரி காக்கணம்வேர் நெய்தற்கிழங்குசிற்றாமுட்டி கடுகு ரோகணி பெருங்குரும்பை அரத்தைதிப்பிலி வகைக்குவிராகனிடை-க, இசா

களைப் பாலிலரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து உடம்பிற்றேய்க்கச் சகல சுரமும் மேலெரிவுந் தாகமுந்தீரும்.

சீரகசெங்கழுநீர் சாறுபடி-க. ஆவின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் வெட்டிவேர் கடுகுரோகணிசந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குவிராகனிடை-ங. இவைகளையரைத்துப்போட்டு சாச்சிவடித்து உள்ளுக்குக் கரண்டிநிறை கொடுத்து மேலிலும் பூசிவரக் கொடியசுரம் விஷசுரம் நாட்பட்டசுரம் வெட்டை தீரும்.

மோர்படி-ச; பழங்காடிபடி-க. நல்லெண்ணைபடி-க, ஒன்றாய்க்கலந்ததில் சிற்றாமுட்டிவேர் பலம் ச. இடித்து நாலுபடிதண்ணியிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் காய்ச்சிவடித்துவிட்டு சந்திச்சாரணை நன்னாரி குருந்தொட்டி பொன்முசுட்டை முத்தக்காசு சீந்தில்விலாமிச்சம்வேர் சிறுகீரைவேர்அமுக்கறாவேர் கோஷ்டம் மஞ்சள் இந்துப்பு அதிமதுரம் சுக்கு செவ்வள்ளிக்கொடி பொன் மெழுகு தக்கோலம் ஏலம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சிற்றரத்தைகிராப்புதேவதாரம் திப்பிலிமூலம் முந்திரிப்பழம் கடல்நுரைவகைக்கு கழஞ்சு க. இவைகளைமோரிலரைத்துப்போட்டுமூன்றுநாள் வரைசிறுகொதிப்பாய் வைத்து நாலாநாள் பதமாய்க் காச்சி வடித்துஉடம்பிற்றேய்த்து அரைகடிகை சென்றபின்சிரசிற்றேய்த்துசீக்காய்அரைப்பிட்டுத்தண்ணியில் ஸ்நானஞ்செய்ய விஷகாச்சல் மாரச்சாரம் வாதசுரம்வெட்டைபித்தம் காந்தல் அஸ்திசுரம் முதலான பலகாச்சலுந் தீரும்.

குருந்தொட்டிவேர் பலம்-க. இடித்து ஐந்துபடிசலத்திற்போட்டு வற்றவைத்து கியாழம்படி கஉ, அரைபலம் கொம்பரத்தை கிளிகட்டி ங. படிசலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி அரை ரு பலம் அமுக்கறாவேரை யிடித்து ங படி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம் படி அரை பழையமோர் நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி. க, இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாய்கலந்து அதில் முள்ளிவேர்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் சீந்திற்கொடி பொன்முசுட்டைவேர் குருந்தொட்டிவேர்நன்னாரிவேர் புழுக்கைப்படி சந்திசாரணைவேர் சிறுகீரைவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் சுக்கு இந்துப்பு மஞ்சள் கச்சோலம் ஏலம் லவங்கம் சிற்றரத்தை திப்பிலி மூலம் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு க மோரிலரைத்துப் போட்டு ங நாள் சிறுதீயாயெரித்துநாலாநாள் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து நாலுநாளைக்கொருவிசை தலைமுழுகிவர பலசுரம் வெட்டைசூடுதீரும்.

கடல்நுரை மஞ்சள் கோஷ்டம் சந்தனம் பொன்மெழுகு விலாமிச்சம்வேர் சதகுப்பை முத்தக்காசு மஞ்சிட்டி இலுப்பைப்பூ கடுகுரோகணி கப்பிப்பிசின் பெருங்குரும்பைவெட்டிவேர் இந்துப்புக்குவகைக்குகழஞ்சு-க. மோரிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு நாலுபடி தண்ணீர்விட்டு காய்ச்சி உடம்பிற்றேய்க்க காந்தல் வாய்நீர்வூறல் வரட்சி தீரும்.

வெருகங்கிழங்குதண்டு இலைசமூலம் துலாம் க-சிற்றாமுட்டிபேராமுட்டு சீந்தில் வில்வவேர் அமுக்கறாவேர் விஷ்ணு காந்தை சாரணைவேர் வகைக்குப்பலம் ரு-இவைகளை யிடித்து ௪-மரக்கால் தண்ணியிற்போட்டு குறுணியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் குறுணி நல்லெண்ணை தயிர்த்தண்ணி படி ௪-கூடவிட்டு வெட்டிவேர் அதிமதுரம் சந்தனம் தேவதாரம் முத்தக்காசு குங்கிலியம் பிராயவேர்குக்கில் மஞ்சிஷ்டிவேர் திரிகடுகு வகைக்குப்பலம் க-அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசசீதசுரம் பூதகாச்சல் ரூட்சைதீரும் இவைகளெல்லா இச்சாபத்தியம் புளிசுட்டு மட்டாய் கூட்டவும்.

காய்ச்சலுக்கு நசியம்,

குளிர்காச்சல் அடிக்கும்போது சிறுதும்பை யிலையையும் மிளகையும் ஒன்றாய் சிதைத்து நாசியில் நசியம்பண்ணத்தீரும்.

திப்பிலியையும் வேலிப்பருத்தி யிலையையும் ஒன்றாய்சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் அல்லது இந்துப்பு உள்ளிகொம்பன் பகாவிலை இவைகளை ஒன்றாய் சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டாலும் காச்சல் தோஷம் நீங்கும்.

காச்சல்முதலானதற்கு யேலாதிமாத்திரை.

ஏலம் கிராம்பு உலர்ந்த இஞ்சி திப்பிலி மூந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தாளிசப்பத்திரி அதிமதுரம்கோஷ்டம் விலாமிச்சுவேர்மிலாக்காய்சந்தனம் லவங்கப்பத்திரி சாதிபத்திரி கோரோசனை இலுப்பைப்பூ சண்பகப்பூ ஓரிலைத்தாமரை வேர்வகைக்கு விராகனிடை க-இவைகட்குநிகர் கடுகுரோகணிகூட்டி செவ்வியநீரால் இரண்டுசாமமரைத்துப் பருத்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து உட்காய்ச்சல் அதிகாரகாச்சல் ஆமக்காய்ச்சல் வெதுப்பு காய்ச்சல் இவைகட்கு மூலைப்பாலிலும் தோஷக் காய்ச்சலுக்கு குதிரைவாலிக்கியாழத்திலும் கொடுக்கநீங்கும் காசம் மூர்ச்சிகாசம் இரத்தகாசத்திற்குத்தேனிலுங்கொடுக்க நீங்கும்.

உஷ்ணகாச்சலுக்குச் சீரகமாத்திரை.

நற்சீரகம் பேரீச்சம் ஏலம் முந்திரிப்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு திரிகடுகு கோஷ்டம் அதிமதுரம் சந்தனம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மல்லியுடன் வகைக்குகழஞ்சு ௨-இளநீரிலரைத்து தூதுளங்காய்போலுருட்டிக்கொண்டு முலைப்பாலிலுரைத்து ௩-போது கொடுக்கத்தீரும்.

காச்சலுக்கு குங்குமக்குளிகை.

குங்குமப்பூபலம் ௧-திரிகடுகு திரிபலை சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சந்தனம் கடுகுரோகணி வகைக்கு பலமரை இவைகளை ௩-சாமம் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் ௪-சாமம் இஞ்சிச்சாற்றிலும் ௨ சாமம் கண்டங்கத்திரிப்பழச்சாற்றிலும் ஆட்டிச்சிறுபயறளவு உண்டைசெய்துகொண்டு அநுபானங்களிலும் குளிர்காச்சல் முதலான சன்னிகாச்சல் தீரும்.

காச்சலுக்கு கோரோசனைக்குளிகை.

கோரோசனை குங்குமப்பூ பச்சைக்கர்ப்பூரம் ரசசெந்தூரம் ரசகர்ப்பூரம் ஏலம் அப்பிரகசெந்தூரம் கிராம்பு கோஷ்டம் சாதிக்காய் அக்கிராக்காரம் வகைக்குகழஞ்சு ௫ சந்தனக்கியாழத்தில் ௪-சாமமும் சண்பகப்பூகியாழத்தில் ௨ சாமமும் குங்குமப்பூகியாழத்தில் ௨ சாமமுமரைத்து குன்றிபோலுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிடத் தொண்டைகட்டு சிலேஷ்மம் ௩ சன்னி ௧௫ மண்டைக்குலை நீர்த்தோஷம் மயக்கம் சிலேத்மகாச்சல் வலிப்பு சீவு நீங்கும்.

காச்சலுக்கு சஞ்சீவி மாத்திரை.

இரசச்செந்தூரம் லிங்கம் தாரம் வீரம் கெந்திரச பஸ்பம் நாவிக்கிழங்கு கிராம்பத்திரி ஏலம்திரிகடுகு திரிபலைவாளம் வகைக்குபலமரை நிம்பக்காய்ச்சாற்றில் ஒருசாமம் முலைப்பாலில் இரண்டுசாமம் குமரிச்சாற்றில் நாலுசாமம் கொன்றைப்பூச்சாற்றில்நாலுசாமம் ஆட்டி குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது தேனிலாவது கொடுக்க சன்னிதோஷக் காச்சல் நீங்கும்.

காச்சலுக்கு ரசகர்ப்பூரமாத்திரை.

சுத்திசெய்தரசகர்ப்பூரம்பலம் ௧ வாளம்பலம் ௧ அழிஞ்சிவேர் பட்டைகொடிவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம் கால்கையாந்தகரை

சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும்வகைக்கு உ-சாமமரட்டித் துவரைப்பிர மாணம் மாத்திரைசெய்துகொண்டு தேனிற்கொடுக்கச் சகலகாச்ச லும் நீங்கும்.

காச்சலுக்கு இரசமாத்திரை.

உலர்ந்த இஞ்சி மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் இர்துப்பு கடுகுரோகணி இரசபஸ்பம் வகைக்குகழஞ்சி க வாளம்கழஞ்சி ௬ இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உண்டைசெய் தொருண்டையை அனுபானத்திலிட வீரோசனமாகி குளிர்காச்சல் நீங்கும் பேதி அதிகமானல் குளிர்ந்தவனலுக் கொவ்வளவுமீறினு ல் பாலில் அன்னமுங்கொள்ள நீங்கும்.

வேறு.

வெள்ளைகாக்கணன்விரை திரிபலை மிளகு திப்பிலி ரசம் கெந்த கம் வாய்விளங்கம் இவைகள் சமமாய் கரிப்பான்சாற்றில் ஒருநாள ரைத்து கழற்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இஞ்சிசாற்றிலிட கா ச்சல் நீங்கும்.

கெந்தகம் மிருகபாகலிலையும் ஓர்நிறையாயரைத்துப் பாசிப்ப யிறளவு உண்டைசெய்து காற்பலமிளகை உடைத்துப்போட்டு கியா ழஞ்செய்து அதில் மேற்படி மாத்திரையை உரைத்துக்கொடுக்க கு ளிர்ந்தகாச்சல் தீரும்.

காச்சலுக்கு லிங்கமாத்திரை.

லிங்கக்கழஞ்சி க. திப்பிலிகழஞ்சி உ. ஆவின்பாலிலரைத்தும் பயறளவு உண்டைசெய்துகொண்டு உலர்ந்த இஞ்சி கியாழத்திலிட சகலகாச்சல் நீங்கும்.

சாதிலிங்கம் தாளகம் மனோசிலை வகைக்கு விராகனிடை க காட்டுகாணைக்கிழங்கிலாவது கருங்கருணைக்கிழங்கிலாவது பொதி ந்து சீலைமண்செய்து உ யடி வுமிக்குட்புடம்போட்டு வேலிப்பருத்தி சாற்றிலொருநாளரைத்துப் பாசிபயறு போலுண்டைசெய்து சுக்கு கியாழத்தில் ஒருண்டைவீதமைரத்து வேளைவுப்புப்புளிதள்ளி கொடு த்து ௩ நாள் அல்லது ௭-ம் நாளில் தலைக்குத்தண்ணீர்விட்டு உப்பு வருத்துக் கூட்டி ௰ நாள் தயில ஸ்நானஞ் செய்வித்து புளி கூ ட்டிகொள்ளவும் மருந்தின்குணம் அதிகரித்தால் நின்முல் சிறுகீ ரைவேறுமிளகு ஓர் நிறைபாய் கியாழஞ்செய்து ௩-போதுகொடுக்க மாறும்.

அர்த்தநாரீஸ்வரம்.

அப்பிரமநாகம் வெங்காரம் தாளகம் சாதிலிங்கம் கல்நாரி பேரிச்சம்பழம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கொம்புபாகலிலைச்சாற்றில் ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டியுலர்த்திக் குகையிலிட்டு சில்லுப்போட்டுமூடிச் சீலைமண்செய்து மணல்மறைவிற் புடமிட்டுக் கள்ளிப்பாலிலும் எருக்கம்பாலிலு மரைத்துலர்த்திப்பொடித்துச் சிமிளிலடைத்துக் கொண்டு பணவிடைபற்பம் சுடுதண்ணீரிற்கொடுக்க இடதுபுரத்து சுரம்விடும்.

தாளகத்தை சிறுதுண்டுகளாய்வெட்டி தணம்புக்குட் பத்துதபாவைத்து தேசிநீர்விட்டு நீற்றியபின் துணியில்முடிந்து சுண்ணாம்புத் தண்ணிகொள்வதாங்கலைவைத்து ௨ சாமமெரித்துச் சுத்திசெய்த தாளகம் விராகனிடை ௮ இவைகள் முலைப்பாலி லிரண்டுசாமமரைத்து ௨ வேளை வெல்லத்திற்கொடுத்து ஆறுநாள் உப்புபுளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து ௮ நாள் ஓமம்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து உப்பு வறுத்து கூட்டவும் சுரம் கூச-ம் தீரும்.

வேறு.

சுத்திசெய்தவாளம் சேர்வாளம் காவிக்கல் வகைக்குப் பலம் ௧ இதை கவிழ்தும்பை நல்ல தும்பை பெருங்குரும்பை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு ஒரு சாமமாட்டி மிளகு போலுண்டைசெய்து கொண்டு குளிர்சுரத்திற்கு அரைபடி மோரைமுறித்து அந்தத்தெளிவுசலத்திலும் அதிசாரசுரத்திற்கும் சுக்குகியாழத்திலும் பழஞ்சுரத்திற்கு பெய்ப்புடலஞ் சுக்குஞ்சேர்ந்த கியாழத்திலும் சிலேத்மசுர இருமலுக்கு தேனும் திப்பிலிப்பொடியுஞ்சேர்த்து அதிலும் தாபசுரதிற்கு வில்வவேருஞ் சுக்குஞ் சேர்ந்தகியாழத்திலும் அஸ்திசுரத்திற்கு பசுவிநெய்யிலும் வாதசுரத்திற்கு வாதவடக்கியாழத்திலும் குருகுளிகை கொடுக்கத்தீரும் ௩ நாளைக்கு உப்புபுளிதள்ளவும் பேதி அதிகரித்தால் ஆமா ஆல் இலுப்பை இவைகளில் கொழுந்தை வகைக்கொருபிடியறிந்து ௨ படி தண்ணியிற்போட்டு உழக்காய் காய்ச்சி கொடுக்க நீங்கும்.

தானத்தம் கெந்திரசம் கருநாவிக்கிழங்கு வெங்காரம் ௧-திப்பிலிவாளம் சுக்கு கடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளைகையாந்தகரைச்சாற்றில் ௨ சாமமரைத்து மிளகுப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருநாளைக்கு ௩ வேளை ௩ உண்டை பசுவிநெய்யிலிட கூச சுரம் நீங்கும்

ரெடி தாளம் ரசம் கருநாவிக்கிழங்கு காந்தம் கடுகுரோகணியிவைகளை ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து உளுந்துப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து கற்றாழை மடற சாற்றிலாவது மூலைப்பாலிலாவது ஒருண்டைகொடுக்க நாலுநாழிகையில் சுரம்நிற்கும்.

சுரகோடாலி.

வெள்ளைபாஷாணம் கௌரிபாஷாணம் சூதம் வகைக்கு விராகனிடை க இவைகளைக் கிக்கிளிக்கடிக்கியாழத்தில் உ சாமமெரித்து ஊமத்தின்சாற்றிலும் கொம்புபாகற்சாற்றிலும் வகைக்கிரண்டுசாமமரைத்து உளுந்திடைக்கு குளிகைகட்ட சுரமார் இளநீர்வெந்நீர் சாடியில் வேளைக்கு ஒருண்டைவிதம் கூ-போது கொடுக்க சகல சுரமும் நீங்கும் கூ நாள்வரை புளிதள்ளி உப்புவறுத்துக்கூட்டவும் அ-ம் நாளில் தலைக்கு தண்ணிவிட்டுப் புளிகூட்டவும்.

நாலாமுறை சுரத்திற்கு மனோசிலை மாத்திரை.

மனோசிலை சுக்கு மிளகு திப்பிலிமூலம் இவைகள் வகைக்குப் பலம் க. துளசிச்சாறு வெள்ளாட்டுக்கோமியம் இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமரைத்து மிளகுபோலுண்டைசெய்து சுரத்திற்கு வெந்நீரிலும் சன்னிக்கு குப்பைமேனிச் சாற்றிலும் வாயுவுக்கும் கடுப்புக்கும் குளிர்ந்த தண்ணியிலுமிடத்தீரும்.

சுரத்திற்குப் பச்சைகர்ப்பூர உண்டை.

ரசபஸ்பம் கெந்தகம் பச்சைகர்ப்பூரம் லவங்கம்சாதிக்காய்நேர்வாளம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் கற்றாழம்பால் வார்த்தரைத்து உளுந்துப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து ஒருண்டையைச் சர்க்கரை கலந்து சாப்பிடச் சகல சுரமும் உடனே நீங்கும்.

இரண்டாமுறை மூன்றுமுறை குளிர்சுர முதலான
சகலசுரத்திற்கு அஞ்சனம்.

இரண்டு கழஞ்சு சிந்தில் பூவை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றினால் மைபோலரைத்து மண்வெட்டி பின்புறத்து அப்பிவைத்து விளக்கில் நல்லெண்ணைவிட்டுத் தீபமேற்றி மைப்பற்றவைத்து அதைவெங்கலத்தட்டின் புறத்திலிட்டு கொஞ்சம் நல்லெண்ணைவிட்டு இருப்புக்குழலியாற் களிம்புபோலரைத்து கொம்புச் சிமிளிலடைத்துக்கொண்டு பணவிடை கண்ணிற்றீட்டத்தீரும்.

சுரம் குளிர்சுரம் வயிற்றுவலி பொருமல் முதலான வியாதிகட்கு விரோசனமாத்திரை.

திரிகடுகு கடுக்காய் கடுகுரோகணி இந்துப்பு இரசபஸ்பம் வகைக்கு கழஞ்சு க. சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்புகழஞ்சு எ. எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மைபோலாட்டிசிறு சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வெந்நீரிற்கொடுக்கவும் பேதியதிகப்பட்டால் சுக்காரர்களுக்குப் பாலும் அன்னமுங் கொடுக்க நிற்கும்.

ஆதிரையுசோமவாரமுங்கூடின தினத்திலாவது திருவோணமு மிருகனுங்கூடின தினத்திலாவது சனியுங் கார்த்திகையுங் கூடின தினத்திலாவது விசாகமும் வெள்ளியுங்கூடின தினத்திலாவது இரேவதியும் புதனுங்கூடின தினத்திலாவது செவ்வாயுஞ் சித்திரையும் சேர்ந்த தினத்திலாவது சுரங்கண்டால் மரணமாம்.

காச்சல்ரோகப் படலம்-முற்றிற்று.

உ

சிவமயம்.

சன்னிரோகப் படலம்.

—()—

அதாவது சீதளரோகத்தை வருவித்தலாம் சன்னிபதின்மூன்றின் நாமங்கள்.

விருத்தம்.

கூறுவேன்தாந்திரிகான அந்தகன்தான்
குணமான சீதளங்கள் உருத்திராங்கன்
தேறவேன்சித்தவிப் பிரமைகண்டான்
தெளிவாககைகண்டகுச்சன் கருணியாசன்
மீறுவேன்விக்காதன் பொருக்கநேத்திரன்
மிதமானபிர்த்தட்டி முருக்கிதாபம்

ஆறுவேன்பிரழாப சன்னிபதின்மூன்றும்
அப்பனே அகஸ்தியனு ரருளினுரே.

தாந்திரிகன் அந்தகன் சீதாங்கம் உருத்திரதாகம் சித்தவிப்பி ரமை கண்டன் கண்டகு ஈசம் கருனிபாசம் விக்கநாதம் பொக்கநே த்திரம் பீர்த்தட்டி முருக்கதாபம் பிரலாபம் முதலான சன்னிகள் தேகத்தி லுற்பத்தியாகியது.

அசாத்திய சன்னிகள்.

ஷெ சன்னிகளில் அந்தகன் சீதாங்கம் கண்டகுச்சம் பொக்க நேத்திரம் அபினியாசம் உருத்திரதாகம் பீர்த்தட்டி இவைகளை அ சாத்தியமென்று சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

அந்தசன்னிக்குணம்.

அகோரமாய்ச் சுரங்காயும் மெய்விரைக்கு வாய்நீர்வடியும் வி க்கல் வாந்தி இருமல் தாகம் பிரதமை பிரதாபம் வீக்கம் நடுக்கல்மா ராட்டங்காணும் தலைநடுக்கும் சிமிட்டும் வயறெரியும் பிதற்றும்பல சிந்தையுண்டாகும் பத்துதினத்திற் கொல்லும்.

நிவர்த்தி.

கொடிவேலிவேர் பலமறை வர்ய்விளங்கம் சுக்கு திப்பிலி மிள கு கைக்கு பலமறை இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியா ய் கியாழஞ்செய்து மூன்றுபோது கொடுக்க அந்தகசன்னி முதலா ன கரு-சன்னியும் நீங்கும்.

கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய் கொத்தமல்லி வாய்விள ங்கம் குருந்தொட்டிவேர் முத்தக்காசு தூதுளை இவைகளை வகைக் குப்பலம்-கால். வீதமிடித்து இரண்டுபடி தண்ணியிற்போட்டு நான் கிலொன்ருய் வற்றவைத்துக்கொண்டு அடிக்கடி கொண்டிருந்தால் தாகம் வாந்தி விக்கல் நீங்கும்.

நெருஞ்சிகொச்சி சித்திரமூலம் சுக்கு பேய்புடல் மிளகு திப்பி லி மூலம் செவியம் வகைக்குப்பலம்-கால். இடித்து ஒருபடி ஜலத்தி ற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கநீங்கும்.

சீதாங்கசன்னிக் குணம்.

உடல்நொந்து குளிரும் நடுங்கும் வியர்க்கும் வயிறுபொருமியி ரைந்துகழியும் தாகம் பிரதாபம் விக்கல் வாந்தி அயர்வுசோபம் மூர் ச்சையுண்டாகும் எங்கும் நெஞ்சிற்கபமடைக்கும் எழுந்து விழுந்து தள்ளாடும் கரு நாளில் மாணம்.

நிவர்த்தி.

திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகு சுக்கு இலவம்வேர் கடுகு ரோகணி அவுரிவேர் பற்பாடகம் சிறுதேக்கு பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம்-கால், வீதமிடித்து ஒருபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்கால்படி வற்றவைத்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

நன்னாரிவேர் வில்வவேர் முத்தக்காசு கடலிராஞ்சிப் பட்டை பேய்ப்புடல் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பற்பாடகம் பேராமுட்டி சிறுதேக்கு செவியம் வகைக்குப்பலம் க. நாலுபடி தண்ணீரிற்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீதமாறுபோது கொடுக்க நீங்கும்.

ஏலம் லவங்கம் சந்தனம் பூசனித்தண்டு சுரைத்தண்டு தூதுளைவேர் சுக்கு வகைக்குப்பலம்-கால். வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

கண்டகூச்சு சன்னிகுணம்.

சுரம் கொரோமாய்க்காயும் உடல்புண்போலுளையும் நடுங்கும்தினவெடுக்கும் தலைவலிக்கும் நித்திரைகொள்ளும்தொண்டைநாவுலர்ந்து முள்ளுண்டாகி புண்ணாகும் பல்லீறில் இரத்தம் வடியும் வயிறு கழிந்து பொருமும் பொய்பித்ற்றும் தாபசோபப் பிரதாபமும்வாந்தி விக்கல் சுரம் மூச்சு இளைப்புங்காணும் கண்ணுங்காதுங் கம்மும் எழுந்து அழுது களைத்துவிழும் கக-நாளிற் கொல்லும்.

நிவர்த்தி.

திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலைப்பரிசி கடுகுரோகணி ஆடாதோடை ஓவர்மஞ்சள் மரமஞ்சள் இவைகளை வகைக்கு காற்பலவீதமிடித்து ஒருபடி சலத்திற் போட்டு கியாழஞ்செய்து கொடுக்கநீங்கும்.

கடுக்காய் பூ நாயுருவிவேர் முத்தக்காசு நிலவேம்பு சிறுதேக்கு மஞ்சள் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் கொடிவேலி செவியம் திரிகடுகு நெருஞ்குமிஞ் நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய் தேவதாரம் பிரமிவசம்பு இவைகளை முன்போற் கியாழஞ்செய்து கொடுத்து திப்புலியும்நாயுருவியிலையும் ஒன்றாய் சிதைத்து நாசியில் நசியமிட்டுத்தீரும்.

கொச்சியிலை சந்தனம் பற்பாடகம் கடுகுரோகணி வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் பத்சைகாராகரந்தை பாவட்டை நன்னாரி கூவிளை மூன்னை இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு அரை பலவீதம் இடித்து இர

ண்டிபடி தண்ணியிற் போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடு க்க நீங்கும்.

சித்திரமூலம் உமிர்வேர் இலவும்வேர் திப்பிலி சுக்கு குங்கிலியம் செவியந்திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம்-கால். விகிதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

பொக்கநேத்திர சன்னிக்குணம்.

உடல்மிகக்காயும் விழிபார்த்துக்காணும் அதில்பனிதுளிபோல் நீர்வடியும் பார்வைமயக்கும் இருகாதடைக்கும் பொய்பிதற்றும் பிரமைகொள்ளும் விக்கல் தாகம் களைப்புண்டாகும் அ-நாளிற்கொன்றுவிடும்.

நிவர்த்தி.

ஆடாதோடை சந்தனம் தூதுவளை சுக்கு இருப்பை புஷ்பம் சிற்றாமுட்டி சிறுவழுதலை மூத்தக்காசு பற்பாடகம் இவைகளைவகைக்கு ஒருபலவிகிதமிடித்து நாலுபடிதண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் கியாழஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு காற்படி விகிதம் ஆறுவேளை கொடுக்க நீங்கும்.

பாதிரிசுக்கு எருக்கம்வேர் பற்பாடகம்பேய்புடல் சித்திரமூலம் திரிகடுகுவகைக்குப்பலம் கால்வீதமிடித்து ஒருபடிதண்ணிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும் இவைகளுக்கு இச்சாபத்தியம்.

ஜூபினியரச சன்னிக்குணம்.

மூன்றுநாடியும் படபடத்துநிற்கும் அகோரமாய்ச் சுரங்காயும் மூசுகந்தெளுவாயு மினுமினுப்பாயு மிருக்கும் சரீரம் நோகும் நித்திரைதாகம் வியர்வை புலப்பங்காணும் கன்னம் வீங்கும் காதடைக்கும் நாசிகறுக்கும் வாய்பேசாது மேல்மூச்சுண்டாகும் தொண்டைகட்டும் க-நாளிற் கொல்லும்.

பரிகாரம்.

வாதமடக்கி நிலவேம்பு சுக்கு வசம்பு ஓமம் திப்பிலி பேய்புடல் பற்பாடகம் இவைகளைவகைக்கு காற்பலவிகிதமிடித்து க-படி நீரிற்போட்டு அரைக்கால்படியாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

வாதமடக்கிவேர் கம்மாந்திராய் வேர் தேசாவரம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் சீந்திற்கொடி சிறுதேக்கு வெற்றிவேர்விலாமிச்சுவேர் இவைகளை முன்போல் கியாழஞ்செய்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

உருத்திரசன்னிக்குணம்.

சுரங்காயும் உதடுலரும் நாக்குவிழியும் கறுக்கும் அதில்முள்ளுமோலுமிருக்கும் நெஞ்சிற்கபங்கட்டியிருமும் இளைக்கும்தொண்டை நோவும் ஆகம் நடுக்கும் கழுத்தும் நெற்றியும் வியர்க்கும் தாகம்மிக்

க்காணும் பிரமைகொள்ளும் அபயமிடும் சிரிப்புடனும் போகம்செய் யவிரும்பும் ௫-வது தினத்திற்கொல்லும்.

பரிகாரம்.

இலந்தையிலை கன்னெரி சீந்திற்றண்டு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம் வேர் பூநாகம் முசுருமுட்டை ஆடாதோடை முத்தக்காசு சுக்கு பேய்ப்புடல் இவைகளை முன்போற்கியாழஞ்செய்து கொண்டு மேற் படி கியாழமும் இஞ்சிச்சாறு ஓரளவால்ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கொ ஞ்சம் திப்பிலிப்பாலிலும் திப்பிலிப்பொடியும் சேர்த்து கொடுக்கத் தீரும் இவைகளுக்கு இச்சாபத்தியம்.

பிர்த்தட்டிச் சன்னிகுணம்.

அகோரமாய்ச்சுரங்காயும் உடல்சிக்கும் தலைசுற்றும் மதுக்குடி த்தாற் போற்பிதற்றும் வயிறுகழியும் வுப்பிசமாகும் உதடுநோக்கு உ லரும் கருக்கும்விரியும் இரத்தம்வரும் மூகத்தைப்பார்க்கும் பெரு மூச்சு இருமல் விக்கல் இளைப்புதாகம் வாந்தியும் காணும் ௫-நாளில் கொல்லும்.

பரிகாரம்.

பூசனித்தண்டு முத்தக்காசு சுக்கு கச்சந்திராய்வேர் தூதுளங் காய் கண்டங்கத்திரி பற்பாடகம் மல்லி சிறுவழுதலை இவைகளை வ கைபொன்றுக்கு காற்பலவிடிதம் இடித்து ஒருபடி தண்ணியிற் போ ட்டுக்கியாழஞ்செய்து ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

அழிஞ்சிவேர் சுக்கு சித்திரமூலம் பேய்ப்புடல் மாமஞ்சள் சீந் திற்றண்டு வலைக்குபலம் கால்விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நீங்கும்.

தாந்தரிச்சன்னிக்குணம்.

உடல்காயும் பிதற்றும் பாதிக்கும் வாந்தியாகும் வுண்ணுவுவா ண்டு அருத்திருக்கும் வயிறுகழியும் மட்டறுதினவாமும் சாதுகே ளாது கண்ணில் சலம்வடியும் புகைந்திருமும் விழுந்தழுதுசோறும் இருபத்தஞ்சு நாளிற்றீரும்.

பரிகாரம்.

பிரமியிலை முந்திரிப்பழம் முத்தக்காசு வசம்பு தண்ணீர் விட் டான்கிழங்கு கொன்றைப்பட்டை கடுக்காய் கடுகுரோகணிநெல்லி தான்றி சிற்றுமுட்டிவேர்பட்டை பேய்ப்புடல் நிலவேம்பு திரிகடுகு கொடிவேலி தேவதாரம் இவைகளை நாழிஒன்றுக்கு, கால் பலவிகி தமிடித்து வீசம்படி தண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வைத்து ஆறுபோது கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

மூத்தக்காசு சந்தனம் உலர்ந்த இஞ்சிபற்பாடகம் விலாமிச்சு வேர் இவைகள் வகைக்கு (கால்) பலமிடித்து நாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திருத்ததில் (கால்) படி பொரித்து அரிசிபோட்டு கஞ்சி காச்சி கொடுத்து அதிற் சந்தனம் குங்கிலியம் சாம்பிராணி தேற்றுவிரை தகரைவிரை தேவதாரு கர்ப்பூரம் தேன் இவைகளை ஓர் நிறையாய் நெருப்பிற்போட்டு புகைபிடிக்கத்தீரும்.

நெல்லிப்பருப்பு கடுக்காய் நிலவேம்பு பற்பாடகம் கண்டங்கத்திரி கடுகுரோகணி கச்சோலம் உலர்ந்த இஞ்சிதிப்பிலிவகைக்குபலம் (கால்) இடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

சித்தவிப்பிரம சன்னிகுணம்.

உடம்புமிகநொந்து சுரங்காயும் வாதபித்தங் கோபித்துப்பிதற்றி மதிமயங்கும் அழுதுவிம்மும் மிகச்சிரிப்புண்டாகும் ஆடு கண்களிக்கும் அடிக்கடி எழுந்து விழும் அழுதபுரளும் அலரும் அயரும்விழுக்கும் வந்தபேரை வாஞ்சைபோற்றட விமவிழும் நெடுமூச்செய்து கக-நாட்சென்றால் தீரும்.

நிவர்த்தி.

கடுக்காய் பற்பாடகம் கடுகுரோகணி நிலவேம்பு மூந்திரிப்பழம் தேவதாரம் தண்ணிவிட்டான்கிழங்கு முத்தக்காசு கொன்றைப்பட்டை பேய்ப்புடல் தேசாவரம் இவைகள் நாழியொன்றிற்கு கால் பலவிகிதம் நசுக்கிஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

மூந்திரிப்பழம் பற்பாடகம் நன்னாரிவேர் முன்னைவேர் வில்வவேர் சந்தனம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் பேரீச்சம்பழம் சுக்கு திப்பிலி இவைகளை வேளை ஒன்றுக்கு கால் பலவிகிதமிடித்து உ படி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

நொச்சியிலை முன்னியிலை கஞ்சாங்கோரையிலை வெள்ளுள்ளி திரிகடுகு வகைக்கு பலம்-கால். விகிதம் சிதைத்து ஒருபடி சலத்திற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

தாந்திரீகசன்னிகுணம்.

உடலசந்துநொந்து உளையும் குத்தும் காயும் வியர்க்கும் தாக்கும் தலைவலிக்கும் வாய்ச்சலம்வடியும் இருமல் சத்திமயக்கம் ஆரடம் உழத்தி காணு நித்திரை சற்றும்வராது புத்திகலங்கும் பலன் கெடும் ஏழுநாளில் கொன்று விடும்.

நிவர்த்தி.

பாதிரிவேர் உமுரிவேர் நொச்சிவேர் சித்ரமூலம் கரிப்பான் செங்கொட்டிவேர் பேய்ப்புடல் வகைக்குப்பலம் கால். வீதமிடித்து ஒருபடிதண்ணியிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத் திரும்.

திப்பிலிமுத்தக்காசு பேய்ப்புடல் உலர்ந்த இஞ்சி சீரகம்கொத் மல்லி கூவிளப்வேர் கொட்டக்கரந்தை சீந்தில் இவைகள் முன்போ ற் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்திரும்.

பெருவகை பெருங்குமிழ் வில்வம் முன்னை சிற்றமுட்டி பேரா சிறுவழுதலை கண்டங்கத்திரி நெரிஞ்சி பாதிரி இவைகளின்வேர் திப் பிலி இந்துப்பு அரத்த சுக்கு தூதுளை சீந்தில் மஞ்சள் கோஷ்டம் தேவதாரம் தண்ணிவிட்டான்கிழங்கு குக்கில் வகைக்கி வேளை ஒன் றுக்கு கால்பலவிகிலமிடித்து ஒருபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபோது கொடுத்து நொச்சி கருவேப்பி லை குக்கிலியமிவைகளைப் பொடித்துதிரட்டி நாசியிற் புகைபிடிக்க நிவர்த்தியாகும்.

சிறுதேக்கு கடுக்காய் கோஷ்டம் சிறுவழுதலை தேவதாரம் சீந் தில் திப்பிலி இவைகளை வேளை ஒன்றுக்குகால்பலவீதமிடித்து ஒரு படி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துகொடுத்து திப்பிலியைநொச்சி சாற்றிலரைத்து கண்ணிவிட்டுத் திரிகடுகுகோ ஷ்டம் சீரகம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் வசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய் வெள்ளாட்டு சலம்விட்டு சிதைத்து நாசியில் நசியமிடத்திரும்.

சண்பகபுஷ்பம் கடுகுரோகணி சந்தனம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் சுக்கு விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் நன்னாரிவேர் பற்பா டகம் மஞ்சிட்டி வகைக்கு பலங்கால் ஒருபடிதண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்திரும்.

பிரபலசன்னிகுணம்.

உடல்நோகும் சுரம்காயும் குளிரும் நடுக்கும் தாகிக்கும்விக்க லெடுக்கும் பிதற்றும் பேய்போல் பேசும் நெஞ்சில் கபங்கட்டி இரு மும் இளைக்கும் தலைசுழற்றும் எழுந்து ஓங்கி நிற்கும் தள்ளாடும் மாதர்மேலாசைகொள்ளும் ஐயோ வென்றபயமிடும்புதினாலாம் நாள் சென்றால் சவுக்கியமாய் விடும்.

பரிகாரம் நிலவேம்பு வட்டத்திருப்பி மூத்தக்காசு சிறுவழுதலை சிருகாஞ்சோரி கண்டங்கத்திரிவேர் சிறுதேக்கு திப்பிலி இவைகளை வேளை மூன்றுக்கு கால், பலவிகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோங்கிலவம்பட்டை சங்கம்வேர் பேராமுட்டி சிற்றாமுட்டி கொடிவேலிவேர் வெற்றிக்கொம்பு அதில் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப் பலம் கால்விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்க நிவர்த்தியாகும்.

கருநியாசசன்னிக்குணம்.

உடல்நோவும் வெதும்பும் தலைவக்கும் தாகிக்கும் பொய்பேசும் தலைசுற்றும் மூர்ச்சைசவாந்திவிக்கல் இருமல்காணும் நெரிகுராழும் திடுக்கிட்டெழுந்திருக்கும் நித்திரைகொள்ளாது ௲௦ நாளில் மீளும்.

நிவர்த்தி.

அரத்தைசிறுதேக்கு திரிகடுகு சிறுவழுதலை மூத்தக்காசு கடுக்காய் கடுகுரோகணி கோஷ்டம் வசம்பு கடுக்காய்ப்பூ தான்றிக்காய்நெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம் கால், விகிதமிடித்து ஒருபடிதண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சங்குசன்னிகுணம்.

உடல்வெதும்பும் நாவரளும் தாகிக்கும் இருமும்வயிறுபொருமும் வாந்திபண்ணும் விக்கலெடுக்கும் இருகாதடைக்கும் என்னசொன்னாலும் பேசாது பிரசுப்பிதற்றும் நித்திரைகொள்ளும் அசகப்பட்டெழுந்திருக்கும் அழும் காதல்பூறும் கோபமாகவும் கச நாளில் சூரணமாகும்.

நிவர்த்தி.

நிலவேம்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு கடுகுரோகணி பற்பாடகம்கலைக்கொம்பு கடுக்காய் நன்னாரிவேர் தேவதாரம் இவைகளை வேளைமூன்றுக்கு வகைக்கு கால். பலவிகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இடித்து அதில் இஞ்சிரசம் முலைப்பால் திப்பிலிப்பொடி கூட்டிகொடுக்கத்தீரும்.

நிவர்த்தி.

நாக்குவெடிக்கும் விக்கலெடுக்கும் இருமும் நடுக்கும் பிதற்றும் நாவுதடிக்கும் காதலினால் அடிக்கடி யெழுந்திருக்கும் ௲௨ நாள் சென்றால் தீரும்.

நிவர்த்தி.

நெருஞ்சிவேர் எருக்கம்வேர் பற்பாடகம் மூத்தக்காசுதிப்பிலிமூலம் சிக்குவகைக்குப்பலம் கால். விகிதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

31

வாதசன்னிகுணம்.

உடல்காயும் வியர்க்கும் புரளும் பயந்தோன்றி வெளுக்கும் இருமும் இளைக்கும் வயிறுபொருமும் கண்சிவக்கும் நாவுகறுக்கும் விழிசொருகும் பீர்கடுக்கும் மலசலங்கட்டி உடல்தடிக்கும் இடுப்புகளையும் குளிர்ச்சி பிறக்கும்.

நிவர்த்தி.

வாதலெடுத்த சகலசன்னி தோஷத்திற்கும் வாதம் என்பதற்குந் தைலம்.

நத்தைச்சூரி கிலுகிலுப்பை வட்டத்துத்தி வேலிப்பருத்திகொடுவேலி கைவேளைகுப்பைமேனி மாவிலிங்குமுருங்கை உகாயங்ஙாகை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை பூநாகம் முசுறுமுட்டை முத்தினவேப்பம்பட்டை வசம்பு வலம்புரிக்காய் நாட்டுச்சீரகம் கருஞ்சீரகம் சிற்றரத்தை மிருதார்சிங்கி பெருங்காயம் பூண்டு வாலுளுவை சவ்வீரம் வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்கு விராகனிடை ச-அரை, மூன்றுவருடஞ்சென்ற முத்தின் கோழிக்குடல் தாமரைகால் இரத்தம் இவையெல்லாங்கூட்டி மைபோலரைத்து வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காச்சி சிவந்த பதத்தில் வடித்து உள்ளுக்கு ஒரு துட்டிடைகொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

நூறுவருஷஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை சிவன்வேம்புபிரமிதுளசி ஆடாதோடை நொச்சி சங்கு கிலுகிலுப்பை சித்திரமூலம் வேலிப்பருத்தி நத்தைச்சூரி மஞ்சள் சந்தனம் நன்னாரி அதிமதுரம் கோஷ்டம் இந்துப்பு வசம்பு கடுகுரோகணி முசுறு முட்டை மரமஞ்சள் சிறுதேக்கு நல்லபாம்பு சட்டை பூநாகம் கடுக்காய் திரிகடுகு வகைக்கு கழஞ்சு க இவைகளையிடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு பதமாய் காய்ச்சி உடம்பிற் றேய்த்து பாலையில் வேப்பம்பட்டை வேதுவிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

வேப்பம்பட்டை நொச்சி ஆடாதோடை துளசி வேலிப்பருத்தி பிரமி வகைக்குச் சாறுபடி க கோசலம்படி அரை கோஷ்டம் அரத்தை வசம்பு இந்துப்பு சிறுதேக்கு மரமஞ்சள் திப்பிலி கற்கடசிங்கி அதிமதுரம் இவைகளை தகரையிலைச் சாற்றிலரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் கூட்டி காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்கு கொடுத்து உடம்பிற் நசியமிட வாதசன்னி மாரமாகச் சன்னிதீரும்.

பித்தசன்னி குணம்.

ஐம்புலன்களும் நொந்து புண்போல்நோகும் அயரும் பதறிநடுங்கும் மெய்சுழிக்கும் புருவநெளிக்கும் கண்ணுவாயும்கோணும் கண்சுற்றும்மாதரை இச்சிக்கும் பிதற்றும் புலம்பும் நகைக்கும்வயிறெரியும் வாயுமிகும் புண்ணாகும் குறற்கம்மும் இச்சாபத்தியம்.

பயித்திய சன்னிகுணம்.

அடிக்கடி எழுந்து ஓடும் உற்றுப்பார்க்கும் தரையிற்புரண்டுவாங்விட்டாலும் கொட்டாவிவிடும் சீலையையுரிந்து கிழித்தெரியும் ஆடிப்பாடிக் கைகொட்டும்.

சுபசன்னி குணம்.

தூயிலே துணிக்குதுணிக்காய்சுழித்தெரியும் உறுத்திக்கேட்டா ல் வசைபேசும் எதிர்த்தார்முகத்தில்துப்புவரீமலத்தையுண்ணும்.

பித்தபயித்திய சுபசன்னிகுணம் எத்தம் எண்பவதிற்கும்

சுரம்வலிப்பு பிடிப்புகட்கு முசுமுசுக்கைநெய்.

முசுமுசுக்கைச்சாறு குறுணி ஆவின்நெய்படி-க வேப்பெண்ணெ படி கால் முசுறுமுட்டை குமரிசிந்திற்றண்டு இவைகளின்சாறுமுலை ப்பால் வகைக்குப்படி-க. வாலுளுவையரிசி அதிமதுர தேவதாரம் சிற்றரத்தை வெட்பாலையரிசி மரமஞ்சள் சிறுதேக்கு கச்சோலம் மி ளகு நாகம் வெளுச்சிப்பிசின் கடிபிசின் சிற்றுமுட்டி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் சுக்கு திப்பிலி வகைக்குகழஞ்சி கூ-உ இவைகளை வெள் ளாட்டுப்பாலி லரைத்துபோட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துஉள்ளுக் கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

சிலேத்மசன்னிக்குணம்.

நெஞ்சிற்கபங்கட்டி இரையும்விபற்கும்தோன்றுநெல்லர்ந்தோ ன்றும் துணைத்தேடும் சலத்தையும் வெறுக்கும் வற்புறுத்தும் சோ றும்மயங்கிடும் நாவெழுக்கும் மலசலம் வெளுப்பெய்தும்.

நிவர்த்தி.

அழுஞ்சிவேர் செவியம் பேராமுட்டி அரத்தை சுக்குகொடிவே லிவேர் பூசணிவேர் இவைகளை வகைக்குப் பலம் கால். விதமிடித்து ஒருபடி தண்ணியிற்போட்டு அரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சகலசன்னிக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

கடுக்கா சிறுகீரை குப்பமேனிபிராய் இவைகளின்வேர் முருங் கைப்பட்டை வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை ஓர் நிறையாய் முலைப்பா லிலரைத்துக்குழப்பி வெய்யலில்வைத்துச் சீலையில் ஊட்டிப்பிழிந்து உள்ளுக்குகொடுத்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

சன்னி ம-க்கும் தயிலம்.

வேப்பெண்ணெபடி-க விளக்கெண்ணெபடி-அரை நல்லெண்ணெ படி கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வெட்பூலா துளசி சன்னிநாயகம் வேலிப்பருத்தி அழுக்கறுநாய்கடுகு தைவேளை எருக்கு சிவதைநார த்தை ஆகண்டைகுப்பைமேனி ஈசுரமூலிபிரண்டைநொச்சி கொடி வேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டையை அரைத்து வகைக்கொரு எலு மிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரிதாரம் வெங்காரம் திப்பிலி கருஞ்சீரக ம் ஓமம் கொத்தமல்லி கடுகுமிளகு வெள்ளுள்ளி கிராம்பு சாதிக்கா ய் வசம்பு வெளுச்சிப்பிசின் பெருங்காயம்துருசு நேர்வாளம் அக்கிரா காரம் நீர்வெட்டிமுத்து பூநாகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க. இவைகளை யரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து உடம்பெங்கும் பூசத்தீரும்.

சந்திசன்னிக்குணம்.

உடல்வெதும்பும் தலைவலிக்கும் மூர்ச்சைகாணும் அடிக்கடி எ ழுந்திருக்கும் கண்சிவந்திருக்கும் அறிவுமயங்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆடாதோடாயிலை சிறுவழுதலை தூதுளை கன்னரிவேர் சிற்று முட்டி சுக்குபற்பாடகம் முத்தக்காசு சந்தனம் இலுப்பைப்பூவகை க்கு பலமறை இடித்து இருநாழிநீரிற்போட்டு உழக்காய்க் காய்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

மந்தசன்னிக்குணம்.

உடல்காயும் கைகால்குளிராதிருக்கும் நாவுகருத்திருக்கும் மல ங்கட்டும் நீரிலங்கு மயக்கங்காணும் தலைமுகம் வலிக்கும்.

நிவர்த்தி.

வெட்டிவேர் விலாமிச்சு சுக்கு பற்பாடகம் சிறுதேக்கு வகைக் குப்பலம்-கால். வீதமிடித்து ஒருபடி தண்ணீயிற்போட்டு அரைக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

முகவாதசன்னிக்குணம்.

கண்ணிய புருவத்தில் செவியில் குத்தலுண்டாகி முகத்தையு ம் வாயையும் ஒருபக்கமாற்றித் திரிகிவிடும்.

நிவர்த்தி.

நொச்சிச்சாறுபடி உ தழுதாழை கழற்கொடி முடக்கொத்தா ன் விழலவேற்றிலை வேப்பருத்திசங்கு கரிசாலைமேனிவகை இவைகளி ன்சாறு வேப்பெண்ணை விளக்கெண்ணை வகைக்குப்படி க-நல்லெண் ணைபடி உ. சுக்கு மிளகு திப்பிலி சீரகம் சிறுதேகம் கற்கடகச்சிங்கி அரத்தைகோலம் தேவதாரம்மாஞ்சில் சிறுநாகப்பூ சதகுப்பை கடு குரோகணி மஞ்சள் மரதிஷ்டிவசம்பு இந்துப்புகடுக்காய் வெட்பாலை யரிசி வகைக்குக்கழஞ்சு க. இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக் கிக்காய்ச்சிவடித்து கழஞ்சுவீதம் உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்பிலும் பூச முகவாதசன்னு குடல்வாதந்தீரும்.

சந்தனம் மரமஞ்சள் நற்சீரகம் சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு மஞ்சள் இலுப்பைப்புண்ணாக்கு ஓர் நிறையாய்ப்பொடித்து வெள்ளை ச்சீலையில் உருட்டித்திரித்துத் தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்புகைபிடிக் கத்தீரும்.

முத்தினதேங்காய்ப் பாலில் புளியவிரையின் மற்றோலைப்பொ டித்துப்போட்டு பிசைந்து ரவியில்வைத்துத் தயிலத்தைப்பிழிந்தும் உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

அல்லது மேற்படி நெய்யில் எருக்கம்பூவைப் போட்டுக் காச்சி உள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

வெடிசன்னிக் குணம்.

காதுக்குள்ளே திரண்டெழுந்து கனத்துக்குத்தி வலியையுண் டாகிச் சேதம்படும்படி முகத்தைத்திருப்பும்.

நிவர்த்தி.

கடுக்காய் இந்துப்பு திப்பிலி ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடி த்து திரிகடித்தூளைச் சாவேரிக்கிழங்குச் சாற்றிற்கொடுக்க வலி

கழியும் அதின்பேரில் திப்பிலிஉள்ளி அதிமதுரம் வெளுச்சிப்பிலின் செவ்வள்ளிக்கொடி மல்தேவி தூதுளைவேர் நிலக்குமிழ்வேர் தண்ணீர் நாயுருவி பொன்னுவரை நிலவேம்புமிளகு வகைக்குப்பலம் க. அ ரைத்து ஒருபடி வேப்பெண்ணையிற்போட்டுக்காய்ச்சி ஒருகரண்டிவி கிதம் கொடுக்கத்தீரும்.

சுகசன்னிக்குணம்.

தயிலஞ் செய்துகொண்டு தயிருமன்னமும் புசித்திருக்கும்போ தும் வயிறுமந்தமாயிருக்கும்போதும் தேகமலுத்திருக்கும்போதும் மாதரைப்புணர்ந்தாலும் அடிப்புணர்ச்சியினாலும் சுகசன்னிபிறக்குக் குப்பிறந்தால் உடம்புநோகும்காயும் கண்சிவக்கும் வியர்க்கும் நடுங் கும் சுருட்டி எழுந்திருக்கும் பிரமையுண்டாகும்.

பரிகாரம்.

காற்படி இஞ்சிச்சாற்றைமுறித்து வடிகட்டி அதற்கு நிகர் மு லைப்பால் கூட்டியதில் முசுமுசுக்கை பூநாகம்திப்பிலி இலைகளைத் தனித்தனிவெதுப்பிப் பொடித்தூள் வகைக்கு விராகனிடை-க. போட்டுக்கொள்ளவும் இந்தப்படி ஆறுபோதுகொடுக்கத்தீரும்.

பூநாகம் ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் சீரகம் விராகனிடை க-இவைகளை ஆவின்பாலரைத்துவெந்நீரில்கரைத்து கொடுக்கதீரும்.

பழம்புளிமிளகு வெள்ளுள்ளிவகைக்குப் பலம்-க, இவைகளை மைபோலரைத்து மூன்றுஉண்டைசெய்து உ-வேளை கொடுக்கத் தீரும்.

கபாலசன்னிக்குணம்.

பிடரியைத்திருப்பக்கூடாத வலி காணும் தலையிலுங்காதிலும் சுட்டியாற்குத்தினாற்போற் குத்தும் இனவெடுக்கும் புத்தியை கெடு க்கும் திமிரேறும் முகம்மூக்குகண்சிறுத்துக் காட்டும்வியர்வைவெப் பு அயர்வு சோர்வுநடுக்கம் கைகளில் காந்தல்காணும்.

பரிகாரம்.

அரைப்படிவேப்பெண்ணையில் வெள்ளுள்ளிவசம்பு திப்பிலி இ வைகளை யரைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் கரு நொச்சிநாய்வேளை ஊமத்துபிராய்சமூலம் வகைக்கொரு மாங்காய் பிரமாணமரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக்காலையிற் சிரசிலும் உடம்பிலுந்தேய்த்து மாலையில் அரைப்பிட்டு வெந்நீரில்ஸ் நானஞ்செய் கபாலசன்னிதீரும் இவைகளெல்லாமிச்சாபத்தியம்.

புறவீக்கக்குணம்.

அடுத்தடுத்தெடுத்துக் குத்தும் அதிகமாய் விரைக்கும் வியர்க் கும் நாவுதடுமாறும் பற்கிட்டும் நெஞ்சடைக்கும் தேகத்தைப் பிற கேவளைத்துத்தள்ளும்.

இரசம்கெந்தகம்வெள்ளுள்ளி மிளகு சேங்கொட்டைவகைக்கு பலம்-கால், ஆவின்வெண்ணெயிலரைத்து துணியில்கட்டித் திரித்து ம் கிதிரிற்கோர்த்தும் தீயிற்கொளுத்த தயிலம்வடியும் அதில்துளா செடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் தடவத்தீரும்.

இஞ்சிச்சாறு முலைப்பால்தேன் இவைகள் சமமாய்கலந்து வெடி வியாதிகண்டவுடன் கொடுக்கத்தீரும் மிஞ்சினல் கொஞ்சம் வேப் பெண்ணெயாவது அல்லது வெடிதயிலத்தைவிட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

கீழ்க்காய் நெல்லிச்சாறு சிறுப்பைச்சாறு தேன்முலைப்பால் இ வைகள்நாலாழாக்கு விகிதம்கலந்து அதில்வெள்ளுள்ளிகாந்தம் சுக் குவகைக்குவிராகனிடை க, அறைத்து கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

அழுஞ்சிபூ நொச்சிப்பட்டை பலம் க0. இடித்து ச படி நீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் கையாந்தகரைச்சாறு படி க நல்லெண்ணைபடி ச கூடவிட்டுகாச்சி உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் தடவ நீங்கும்.

சன்னி கங-க்கு வலிப்பு உட்குத்து

புறவீச்சுக்குத்தயிலம்.

சுக்குமிளகு ஓமம் வகைக்குபலம் க-வசம்புபலம் அரைதிப்பிலி சேங்கொட்டை வெளிச்சிப்பிசின்வகைக்குப்பலம் கால்வெள்ளுள்ளி பலம் ச-மயிலிறகு பலம் ச தேவதாரம் கழஞ்சு ந இவைகளை நன் ருய்ப்பொடித்து ந படிவேப்பெண்ணையிற்போட்டு பதமாய் காச்சி வடித்து ஒருகாண்டியளவு புளிதள்ளிக் கொடுக்கத்தீரும்.

புங்குபுன்னை எள்வேம்பு ஆமணக்கு இலுப்பை இவைகளின் எண்ணையை ஒன்ருய்க்கலந்து ரசம்கெந்தகம் மனோசிலை லிங்கம்தாள கம் வகைக்குகழஞ்சு உ பழங்காடிபறைத்துச் சீலையில் வட்டியுலர்த் தித்திரித்துக் கதிரிற்கோர்த்து வெடி எண்ணெயிற்றுவைத்துச் சுடர் த்தயிலமிறக்கி காசிடையுள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

அன்பது கோழிமுட்டைத்தயிலம் க0-பலம் வெள்ளுள்ளியிலெ டுத்ததயிலம் வேப்பெண்ணை படி க பூநகரமும் சன்னியாசமுஞ்சேர்த் திறக்கின குழித்தயிலம்படி அரைக்கால் முருங்கைப்பட்டை சிவன் வேம்பு எருக்கம்வேர் இம்மூன்றுஞ் சேர்த்திறக்கின குழித்தயிலம் படிகால்-இவைகள் ஒன்ருய்க்கலந்து அதில் நல்லபாம்புக்கண்டம் வ சம்புவகைக்குபலம் க-பொடித்துப்போட்டு பதமாய் காச்சிவடித்து காசிடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து பதைப்புகள் தோன்றும் போடத் தீரும்.

உட்குத்துபுறவீச்சு உடம்புகுத்து வுடம்புக்கடுப்புக்கும்

சர்வாங்கவாதத்திற்குத்தயிலம்.

நல்லெண்ணை ஆவினெய்விளக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை இலு ப்பை எண்ணை வகைக்குப்படி க-பெருமாத்துவேர் நன்னரி வெள் ளெருக்கம்வேர் அழிஞ்சில்வேர் இவைகளின்பட்டை வெள்ளுள்ளி வசம்புமிளகு மஞ்சள் வகைக்குபலம் உ அரைத்துப்பதத்தில் வடி த்து ஒருகாண்டிகொடுத்து மேற்படி கடுகைத்துணியிற் சுருட்டிப் புகை பிடிக்கத்தீரும்.

சன்னிதோஷம் வாதத்திற்குச்சூடிநீர்.

குருஞ்சிவேர் முருங்கப்பட்டை வகாயப்பட்டை தழுதாழை நொச்சி பேய்ப்புடல் குப்பைமேனி பெருமரத்துப்பட்டைதைவேளை கவுதும்பை தகரைவேர் சிற்றரத்தை சுக்கு சதகுப்பை அக்ராகாரம் வால்விளங்கம் திப்பிலிசெவியம் சிறுகாஞ்சோரி வால்மிளகு ஓமம் இவைகள்வகைக்கு காற்பலமிதமிடித்து நாலுபடித்தண்ணியிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திருந்தி அதில்லிங்க மாத்திரையை யுரைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

தனுவாதம்புறவீக்க இசிவுவாதம் பற்கிட்டல் சன்னிக்கு மேற்பூசுந் தயிலம்.

இரசம் அரிதாரம் எலிப்பாற்பாஷாணம் சாதிலிங்கம் சிங்கிநாவிக்கிழங்கு மேனுசிலைகெந்தகம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் காடியிலரைத்துத் துணியில்லூட்டி உயர்த்தி வேப்பெண்ணையிற் சுடர்த் தயிலமிறக்கி உடம்பிற்பூசி உள்ளுக்கு சடாட்சரசெந்தூரம் கொடுக்கத்தீரும்.

பிடருவலி புறவீக்கக்குணம்.

தலைகனக்கும் பிடரிவலுக்கும் உடலிற்குத்தும் திமிர்ம்பக்கம் உகிலைகாணும்.

நல்லெண்ணை ஆவிநெய் வேப்பெண்ணை சிற்றாமணக்கெண்ணை வகைக்குப்படி-அரை, இவைகளை ஒன்றாய்கலந்து அதில் நத்தைச்சூரிநாயுருவி சத்திச்சாரணை கொடுவேலி விழி ஆதண்டை வெள்வேல் எருக்குதூதுளைமுல்லை ஈசுரமூலிவில்வம் சேவனார்கிழங்கு நன்னாரி ஓரிலைத்தாமரை இவைகளின்வேர் புங்கங்கொட்டை உள்ளி முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம் க. மஞ்சள் வசம்பு சுக்கு மிளகு திப்பிலிகடுகுரோகணி ஓமம் வெங்காரம் கெந்தகம் நேர்வாளம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் பூசர்க்கரை நெல்லி வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குகழஞ்சு க. இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசமாலையில் வேப்பம்பட்டைக்கியாழம்வைத்து வேதுவிட்டு வரத்தீரும்.

உட்குத்தின் குணம்.

உடம்புகாயும் வியர்க்கும் பற்கிட்டும்தேகம் விரைத்தும் உள்ளேகுத்தும் நாவரட்சி காணும் தாகிக்கும் வாயுகீழ்நோக்கிச் சத்தத்துடன் பரியும் அன்னபானுதிசெல்லாது.

அரைப்படிகடுகையிடித்து ஒருதுணியிற்கட்டி வேப்பெண்ணையிற்றுவைத்து நெருப்பில்வெதுப்பித் தயிலத்தைப்பிழிந்து உச்சிபிடர் கழுத்துநாடி பொருத்துமுதலான இடங்களிற்போட்டு காதிலும் நாசியிலும்விட்டு மேற்படி பொட்டணத்தை மேற்படி ஸ்தானங்களில் ஒத்தணஞ்செய்ய உட்குத்தும் புறவீச்சுந்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

உட்குத்து புறவீச்சுக்கு.

குப்பைமேனி பொன்னுவரை சிறுபுள்ளடி இவைகளை ஓர்நிலையாய் வேப்பிலையில் உப்புபோட்டு இடித்துப்பிழிந்த சாற்றுலரை

த்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் நாளொன்றுக்கு மூன்றுவிசை கொடுக்கத்தீரும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

நாயுருவிவேராமுட்டி தைவேளைகுப்பைமேனி வேலிப்பருத்தி நரிபுடை அரிவிகொடிவேலி புனல்முருங்கை சத்திசாரணை விழுசிவ ல்வேம்பு வாதமடக்கிநொச்சி இவைகளின்வேர் கரிப்பான் சன்னி நாயகம் முடக்கொத்தான் இவைமூலம் வகைக்குப்பலம்கால் விகித மிடித்து அரைபடி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு சுக்கு மிளகு ஓமம் திப்பிலி வெளிச்சிப்பிசின் மாமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் தேவதாரம் வசம்பு வலம்புரிககாய் மனோசிலை அரிதாரம் கெந்தகம் லவங்கப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை க வெள்ளுள்ளிபலம்-க பூநாகம் ஒரு எலுமி ச்சங்காய் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபலமாய்காச்சிவடி த்து உடம்பிற்றடவி காதில்விட்டு பஞ்சாலடைத்து வைக்கத்தீரும்.

உட்குத்துப்புறவீச்சு அடைப்பு இருமல் இளைப்புக்கு.

முருங்கை வேர்ப்பட்டைசாறு வள்ளிச்சாறுவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திப்பிலியும் இந்துப்பும் வெ துப்பிப்பொடித்ததூள்வகை விராகனிடை-க போட்டுக்கலந்து கொ டுக்கத்தீரும்.

சன்னிவலிப்பு இசிப்புக்குத்தயிலம்

தாளகம்பலம்-க. மனோசிலைகௌரி வகைக்குப்பலம்-க. சவ்வீ ரம்சீன் வெடியுப்புகல்லுப்பு நவாச்சாரம் வகைக்குப்பலமறை இவை களைச்சுத்திசெய்து மஞ்சட்சருவாலாட்டி வில்லைதட்டி வுலர்த்திக் கொடுக்க சன்னி வலிப்புத்தீரும்.

மாவலிங்கக்காய்புனல் முருங்கக்காய் விளாவேர்நொச்சிவேர் எருக்கம்வேர் செண்ணகரம்பட்டை மாதமடக்கிவேர் கருவாப்பட்டை வகைக்குபலம்-க. மயிர்பிலிபலம்-உ எட்டிப்பழம்குறுணி இவைகளை யெல்லாமிடித்து ஒருபாண்டத்திலிட்டு அதில் வேப்பெண்ணெ புங் கெண்ணெ எள்ளெண்ணெ வகைக்குப்படிஅரைத்தும்பிசரி மேல் மூடி வாயில் பத்துச்சீலைமண்செய்துபானைத்தூறில் கூ-எ தமரிட்டுக்கலசம் வைத்து புகைபோகாமல் சந்துவாயில் முன்போற்சீலைமண் செய்து சட்டமாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி யுடம்பிற்பூசதீரும்.

சன்னிக்கு மேற்பூச்சுத்தயிலம்.

வெள்ளைப்பூண்டு-உ வசம்பு உ எலிப்பாற்பாஷாணம் விராகனி டை-உ நீரிர்சேர்த்து வேப்பெண்ணெயிற் சுடர்த்தயில மிறக்கி உட லெங்குந்தடவத்தீரும்.

வசம்புஉள்ளி கடுக்காய் சாரணைவேர் மண்நாகம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் வேப்பெண்ணெயிற் காய்ச்சி கொஞ்சம் உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலினுந்தடவத்தீரும்.

சன்னி கட-க்கும் வாத சுர-க்கும் தேற்குடன்
விஷமுஷ்டித் தயிலம்.

எட்டிபழச்சாறு நல்லெண்ணை பால்நெய் சிற்றாமணக்கெண்ணை வகைக்கு பதக்கு அழுக்கறா நொச்சிவாளை புளிமாவிலங்கு தழுதாழை குன்றிமணி தழுக்கொடிமுன்னை சிற்றாமணக்கு இலைகளினிலை எருக்கம்பூ இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் முருங்கைப்பட்டை கொடிக்கள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குறுணி ஒருபாண்டத்திலிட்டு ஏலஞ்சந்தனம் சதகுப்பை தகரம்மதுரம இந்துப்புகொடிவேலி திப்பிலி அரத்தை இலவங்கம்தேவதாரம் திப்பிலிமூலம் சடாமாஞ்சில் எட்டிவிதை விராலிவேர் வகைக்குப்பலம் கூ-இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வுடம்பிற்றடவத்தீரும்.

சன்னிவளிப்பு சயித்தியம் வாதருலுக்கு
அஞ்சென்ணை தயிலம்.

வேப்பெண்ணைபடி-கால் புங்கெண்ணை குறுக்கெண்ணை புன்னை எண்ணை இலுப்பெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சவ்வீரம்விராகனிடை உ-அரைருடன் விராகனிடை கூப்பொடித்துப்போட்டு ஒருசாமம் மைபோலரைத்துக் கொள்ளவும் உ கோழிமுட்டையை சுடதண்ணியிற்போட்டு அவித்துத்தோல் வெடித்தவுடன் எடுத்துமஞ்சட்கருவை ஒருசட்டியிற்போட்டுக் கருகும்படி இரும்புகரண்டியினுர் கிண்டித்தயிலத்தைபிழிந்து கொள்ளவும் அப்பால் மேற்படி கோழிமுட்டைத் தோலுகளையும் ஒருபிடி நீர்மேல் நெருப்புச்சமூலத்தையு மரைத்து எண்ணையிற்கலக்கிகாய்ச்சி வடிகட்டிக்கொள்ளவும் அப்பால் இம்மூவகைகளையும் ஒன்றாய்கலந்து சீசாவிலடைத்து வைத்துக்கொண்டு ஒருகாசெடை ஆறுபேர்க்கு கொடுத்து மேற்படி எண்ணையைக் கையில்தொட்டு நெருப்பில்வெதுப்பித் தேகமெங்கும் முறுக்கித்தடவிவரவும் புளிபுகையிலை கர்ப்பன் பதார்த்தம் நீக்கவும் சிழவில்மட்டுக் தடவினல் பத்தியமில்லை.

சன்னிவலிப்புதோஷம் பட்சவாதம் நரம்புத்திமிர்வாதம்
வாயுவுக்கு விஷமுஷ்டித்தயிலம்.

எட்டிப்பழச்சாறு அ முருங்கைவேர்வேலிப்பருத்தி எலுமிச்சம்பழம் சிற்றாமணக்கிலை வெதுப்படக்கி புளியிலைவுகாயிலை இஞ்சி மருதோன்றி சங்கங்குப்பி மாதமடக்கி மூடக்கொத்தான் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி ச அதிமதுரம் கோஷ்டம் வெள்ளுள்ளிதேவதாரம்வசம்பு இந்துப்பு கொடிவேலிவேர் சதகுப்பை ஓமம் திரிகடுகு கடுக்காய் வகைக்கு பலமறை இவைகளை மேற்படி சாறிலரைத்துப்போட்டு ஆவின்பால் ச நெய்படி உ சிற்றாமணக் கெண்ணைபடி ச நல்லெண்ணைபடி அ ஒன்றாய்க்கலந்து எரித்துப்பதத்தில் வடித்து தேய்ப்பூச நீங்கும்.

சன்னிபுறவீச்சுத்தயிலம்.

கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வசம்புமனோசிலை வெள்ளைபாஷாணம் கெவுரிபாஷாணம் கெந்தகம்வீரம் இவைகளை மடற்கன்னிபால்

விட்டரைத்து பின்பு வேப்பெண்ணெயில் அரைத்துவெள்ளைத்துணி யில் வட்டிச் சுடர்தயில்மிறக்கி ஒருகாசிடை உள்ளுக்கு கொடுத்து மேனிலும்பூசத்தீரும் புகையிலைதள்ளவும்.

சன்னிசுரத்திற்கு மதுராதித் தயிலம்.

அதிமதுரம்வேப்பம்பட்டை விராலித்தோல் வேட்டைத்தின் திராயந்தோர் ஷமத்தின்வேர் குன்றிவேர்மேனிவேர் இந்துப்புவகை க்குவிராகனிடை க. ஆடாதோடைச் சாற்றிலரைத்து ஒருபடி நல் லெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உள்ளுக்குக் கொடு த்து மேனிலும்பூசத்தீரும்.

மருக்காவைப்பலத்தின் விரையிலிருக்கிறபிசின் ஒருபயறு பிர மாணமெடுத்து வெள்ளைச்சாரணை வேளைவெற்றிலை இவைகளைசசக் கிச் சாறுபிழிந்து இதில் அந்தப்பிசினையுரைத்துக் கண்ணிற்போட தீரும்.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் தான்றிக்காய் பெருங்காயம் ச மன்கூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் அரைத்துக்கயிறுசெய்து வெந்நீ ரிலாவது நொச்சியிலைச்சாற்றிலாவதுவுரைத்து கண்ணிலிடத்தீரும்.

லிங்கம் பெருங்காயம் திப்பிலி மிளகு வெள்ளுள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெற்றிலைமேனி சத்திச்சாரணை எலுமிச்சம்பழம் இ வைகளின்சாற்றில் வகைக்கு ஒருசாமம் ஆட்டிக் கயிறுசெய்து சந்நி சுரதோஷத்திற்கு முலைப்பாலிலாவது மேற்படி சாறுகளிலெதிலாவ து விரைத்துப்போடத்தீரும்.

திரிகடுகு வெள்ளைக்காக்கணன்வேர் இவைகள் சமமாய் முலைப் பாலிலரைத்துக் கயிறுசெய்து வெற்றிலைச்சாற்றி லுரைத்துக் கண் ணிர்மீட்ட சன்னிபேய்விஷம் ஓடும்.

சுக்கு கடுக்காய் திப்பிலி சாதிக்காய் வாய்விளங்கம் சாரணை வேர் காசிக்கட்டி மஞ்சிலை துத்தம் மிளகு வேர் வகைக்கு விராக னிடை உ மேற்படி இருவகைவேர்கள் பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்து சேர்த்து எலுமிச்சம்பழம் குப்பைமேனி கையாந்தகரை இவைகளி ன்சாற்றில் மைபோலரைத்துக் கயிறுசெய்துகொண்டு சன்னிதோஷ ம்நேத்திரவாயுவுக்கு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் பூதம்பசாக விஷத் திற்குத் தண்ணீரிலும் அல்லது குப்பைமேனிச்சாற்றிலும் வெள் ளெழுத்திற்கு முலைப்பாலிலும் வுரைத்துப்போடத்தீரும்.

திப்பிலி துருசு துத்தம் கிராம்பு சுக்கு திப்பிலிமூலம்புறுவெச் சம் குத்தல்வெண்மலம் கோழிவெண்மலம் மேனிவேர்சாரடைவேர் சாதிலிங்கம் வகைக்குகழஞ்சு-உ, சுத்திசெய்த செம்பு அரப்பொடி கழஞ்சு-கஉ. இவைகளை எலுமிச்சம்பழம்மேனி தும்பைவெற்றிலைஇ களின் சாற்றில் வகைக்கு ஒருசாமபிடித்துக் கயிறுசெய்து சன்னி- கங-க்கு விஷத்திற்கும் மேனிச்சாற்றிலாவது வெற்றிலைசாற்றிலாவ து முருங்கைப்பூச்சாற்றிலாவது வலிப்புக்கு இஞ்சிச்சாற்றி லாவது

பித்தப்பித்தற்றலுக்கு தும்பைச்சாற்றிலாவது வுரைத்துக் கண்ணில் திட்டத்தீரும்.

புங்கு சங்குபுடல் அத்தி அகத்திபேய்ப்பீர்க்கு பேய்ச்சுரைகரைதிலலை மகிழ்புல்லாமணக்கு மிளகுநேர்வாளம் இவைகளின் வித்துக்களை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வெள்ளாட்டுப் பாலிலும் ஆட்டுக்கயிறுசெய்து வெற்றிலைச்சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிலிடச்சன்னி குமாகண்டன் வலிப்பு மயக்கம் விஷம் பேச்சுரம் பயித்தியம்தீரும்.

திப்பிலி இந்துப்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஆவின்வெண்ணெயிலரைத்துக் கண்ணிலிடத்தீரும்.

மேற்சொல்லிய கலிக்கங்களினால் கண்சிவந்து கடுப்புக்கண்டால் சீரகத்தைப்பொடித்துக் கற்றாழஞ்சோற்றில் போட்டுப் பிசைந்து துணியில்முடிந்து கண்ணில்பிழியத்தீரும் கண்ணில் வேதனையானால் தயிருஞ்சோறும் வைத்துக்கட்டவும்.

சன்னி வலிப்புக்கு ஆக்கிராணம்.

எருமுட்டைச் சாம்பலில் எருக்கம்பாலை ஏழுதடவை பிசறியுலர்த்தி அதற்கு நாலிலொன்று மிளகை வறுத்துப்பொடித்துக் கட்டி நாசியிலேற்றத்தீரும்.

சன்னிவாதத்திற்கு ஒத்தணம்.

கொப்பரைத்தேங்காய் ரூ, வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-உ, வேப்பமுத்து படி-அரை, இவைகளை ஒன்றாக யிடித்துப் பொட்டணங் கட்டி வேப்பெண்ணையை கொதிக்கவைத்து அந்தப்பொட்டணத்தைத் துவைத்து வெப்பத்துடன் உடலாதியந்தமும் ஒத்தணஞ்செய்யத் தீரும்.

சாணம் இலுப்பைப்பிண்ணாக்கு மஞ்சள் எருக்கம்பூ இவைகளை ஓர்நிறையாய் வறுத்து துணியில்முடிந்து சூட்டுடன் ஒத்தணஞ்செய்யத்தீரும்.

சன்னிக்குப்புகை.

அரிதாரம் குங்கிலியம் சாதிலிங்கம் நவாச்சாரம் மிளகு கருஞ்சீரகம் காற்கோலரிசி சாம்பிராணிவகைக்கு விராகனிடை க. இவைகளைக் குப்பைமேனிச்சாற்றிலரைத்துச் சீலையில் ஆட்டித்திரித்து வேப்பெண்ணெயிற் றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்தி நாசியிற்புகைபிடிக்கத்தீரும்.

சன்னி தலைவலிக்குப்புகை.

பெருங்காயம் ஓமம் சுக்கு சாம்பிராணி மிளகுதாரம் சிற்றரத்தை கழற்பருப்பு சீரகம் லிங்கம் இவைகள் ஓர்நிறையாய் எருக்கம்பாலிலரைத்துத் துணியிற்றடவி திரியுருட்டி நாசியிற் புகைபிடிக்கத்தீரும்.

சன்னி பதின்மூன்றுக்கும் புறவீச்சுஉள்வீச்சு தீரும்லிங்கமாத்திரை.

துருசு பொரிகாரம்துத்தம் வகைக்கு திரிவிராகனிடை இவைகள் எருக்கம்பால் விட்டரைத்து எட்டு விராகனிடை லிங்கத்தைக் கவசஞ்செய்து அதின்மேல்கரிதுப்பை ஷெடி பாலிலரைத்துக் தவச்

ஞ்செய்து அப்பால் புற்றுமண்ணை யரைத்துக் கவசஞ்செய்து உலர்த்தி இரண்டுபடிமணலுக்கு மத்தியில்வைத்து எட்டெருவில் புடம்பேரடவும் இந்தப்படி மூன்றுதபாபுடம்போட்டுக் கவசம் நீக்கி லிங்கத்தைகோலதஇிற்கழுவி அதினுடனேசெய்து பொரித்தவெங்காரம் விராகனிடை ஒன்றைக்கூட்டி முலைப்பாலிலுரைத்து ஒருசுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துக்கொண்டு இஞ்சிச்சாற்றில் ஒருண்டைவீதம் ஆறுபோதுகொடுக்கநீங்கும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சன்னி பதின்மூன்றுக்கு விஷசன்னிக்குணம் தோஷத்திற்கும் கெவுரிமாத்திரை.

சுத்திசெய்த கெவுரிபூரம் கஞ்சாங்கோரைக்கிழங்கு வெடியுப்பு அதிமதுரம் அக்கராகாரம் கார்கடகச்சிங்கி வகைக்கு விராகனிடை க. எலிமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஒருசாமமும் இஞ்சிச்சாற்றில் நாலுசாமமும் முலைப்பாலில் இரண்டு சாமமும் அரைத்துக்கொடுக்க சன்னி பதிமூனும் நீங்கும் விஷசன்னி தோஷத்திற்கு அதற்குறிய அனுபானங்களிடத்தீரும்.

சீதசன்னிக்கு அறிவானந்த வயிர மாத்திரை.

வெங்காரம் அயபற்பம் அரிதாரம் கருவங்கபற்பம் வெள்ளை வெங்கற்பம் இரசம் ஜாதிலிங்கம் தாம்பரபற்பம் இவைகள் ஓர்நிறையாய்த் திரிபலைக் கியாழத்தில் ச-சாமமாட்டி உலர்த்திக் குப்பியிற் போட்டுத் தீபம்போல் மூனுசாமம் எரித்துக் கல்வத்திற்கொட்டி ஒருசாமம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலாட்டிக் குன்றிபோலுண்டை செய்து அனுபானத்தில் ஒருஉண்டைவீதம் கொடுக்கநீங்கும் பத்தியம் தினைக்கஞ்சிக் கொடுக்கவும்.

கண்டகுச்ச சன்னிக்கு மாத்திரை.

கெந்தகம் குதபற்பம் வெங்காரம் வெள்ளவங்கபற்பம் கருவங்கபற்பம் லிங்கம் இவைகள்வராளமாய்த் திரிபலைகியாழத்திலரைத்துலர்த்திக் குப்பிலடைத்து ஒருசாமமெரித்து ஆற்றிக் கல்வத்திலிட்டு வெள்ளாட்டு பித்தாலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றில்கொடுக்கவும்.

சன்னிமுதலானதற்கு ஆனந்தவயிரவம்.

நாவுக்கிழங்கு சூதம்மனோசிலை கெந்தகம் ஜாதிலிங்கம் வெங்காரம் இவைகள் சமமாய நிமபப்பழச்சாற்றிலரைத்துச் சிறுபயறளவு உண்டைசெய்து சன்னிக்கு முலைப்பாலிலும் குளிர்சுரத்திற்கு இஞ்சிச்சாற்றிலும் கொடுக்கத்தீரும்.

சன்னி தலைவலிக்கு மாத்திரை.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் திப்பிலி கிராம்பு வசுவாசி அதிவிடையம்மனோசிலை பெருங்காயம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் வோர்கொம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்கழற்சிலைச்சாற்றில் மைபோலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து மேற்படி சாற்றில் ஒருஉண்டைகொடுக்கச் சன்னிநீங்கும் நொச்சிச்சாற்றிலிட தலைவலிநீரும்.

பிருத்துவாதசன்னி முதலான வாதசன்னிகட்குமாத்திரை.

முத்து அதிமதுரம் பவளம் கலைக்கொம்பு திரிகடுகு மூர்விகைப் பழம் தாம்பிரபஸ்பம் திரிபலைவசம்பு பூநாகம் லிங்கம் முசுமுமுட்டை கோரோசனை ருத்திராட்சம் நல்லபாம்புரகணடம் இரசபற்பம் கருநாவிக்கிழங்குகருங்குங்கிலியம் வெள்ளைகுங்கிலியக்கூடன் பூலாவேர் ப்பட்டை செஞ்சந்தனம் வெளிச்சிப்பிசின் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, இவைகள் முட்டைத்தயிலத்திலும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் அரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது இஞ்சிச் சாற்றிலாவது ஒருஉண்டையை உரைத்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

சன்னிபதின்மூன்றிற்கும் ஆனந்தவயிரவன்.

இரசபற்பம் சொர்ணபற்பம் வழைக்கழஞ்சு-க. சங்கு கெந்தகம் முத்துவகைக்கழஞ்சு-உ. வெங்காரம் கழஞ்சு-அரை, கொடுவேலி வேர்க்கொழுந்தில் கஉ-நாள் விடாமலரைத்து உண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி ஒருபாண்டத்திற் குறுணிஉப்பிட்டு அதின்மத்தியில் வைத்துமேலும் குறுணிஉப்பும்போட்டு நாலுசாமமெரித்து நன்றாய் ஆறினபின் எடுத்து நாலு குன்றியிடை பற்பமும் பத்து மிளகையும் பத்துத்திப்பிலியையும் வெதுப்பிப் பொடித்தாளும் அரைக்காற்படி இஞ்சி சுரசத்தில் மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சன்னிபதின்மூன்றுக்கும் மாத்திரை.

காந்தகம்சூதம் கெந்திமனோசிலை செப்புபற்பம் லிங்கம் வகைக்குப்பலம்-க0. பெருங்காயம்பலம்-க0, வெள்ளுள்ளிபலம்-க இவைகளைக்குமரிச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டிக் குப்பியிலடைத்து வாய் மரக்காலால் மூடி வலுவாய்ச் சீலைமண்செய்து மணல்மேல் வைத்து முத்தீயும் மூன்றுநாளெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும். அதில் திப்பிலிமூலம் சாதிப்பத்திரி கடுகுரோகணி வகைக்குப் பலம் கால்வீதங்கூட்டி வெண்கருவாலாட்டிக் குன்றிபோற்குளிகை செய்து முள்ளிச்சாற்றில் கொடுக்க சன்னிபதின்மூன்றுந்தீரும்.

சன்னி சுரதோஷத்திற்கு இரசசெந்தூரம்.

வாலைரசம் கழஞ்சு ஏழும் கெந்தகம் கழஞ்சுபத்தும் ஒன்றாய்த் தெரிந்தித்து ஏழுசீலை மண்செய்தற் குப்பியிற் பாதிவரைபோட்டும் மரக்காலால் மூடி ஒருசட்டியில் ச-விரற்கடை மணல்கொட்டி அதன் மேற் கும்பிவைத்து கழுத்துவரை மணல்கொட்டி மூடிமுத்தியம் சு-சாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலிடத் தீரும்.

சகலசன்னிசுரம் தோஷம் வலிப்பு இளப்பு இவைக்கு பூபதி மாத்திரை.

லோகம் காந்தம் தாம்பிரம் அப்பிரகம் வெள்ளிசொர்ணம் வங்கம் வெண்கலம் பித்தளை இவைகளின் பற்பங்கள் ஓர் நிறையாய்க்கு

மரிச்சாற்றிலும் நாலுசாமமாட்டி நிழலிலுலர்த்தி முன்போற் குப்பிக்கேற்றி ௧௨-சாமமெரித்து தீபாற்றி யெடுத்துவைத்துக்கொண்டு திரிகடுகுப் பொடியும் தேனுங்கூட்டி மத்தித்து அதில்பணவிடை வைத்துக்கொடுக்கத் தீரும்.

கரும்பு இளநீர்சர்க்கரை பால்தயிர் மோர்கூட்டிப் பத்தியங் கொள்ளலாம் உப்புப்புளி தள்ளவும்.

காக்கை வலிப்புக்குணம்.

பித்தம் சரீரமெங்கும் பாய்ந்து சித்தங்கலக்கிப் புரதிக்கினையற்று மயங்கி காக்கை உதட்டை நாசியை விழியை புருவத்தைச்சேர்த்திழுத்து வலிப்புக்கண்டு அவயவங்கள் வுதறிகூலமலக்கக்கிழேதள்ளும் வாயில் வெண்ணுரை தள்ளும் மேற்சுவாசம் வாங்கும்.

நிவர்த்தி.

காட்டாமணக்கு பிரமி நிலவாகைநொச்சி ஆடாதோடை சங்கங்குப்பி வெள்ளறுகு ஆவிபசிந்நி முடக்கொத்தான் முசுமுசுக்கைப்பொடுதலை புளியிலை கருநொச்சி இவைகளினிலைச்சாறு எலுமிச்சம்பழம் நெல்லிக்காய் இஞ்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி கால்மிளகுதிப்பிலி செவியம் சித்திரைமூலம் தேசாவரம் நற்சீரகம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி அதிமதுரம்கோஷ்டம் சுக்குகாந்தகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை ௫-இட்டம் அதைப்பொடிபூண்டுகடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-௧ பேய்ப்புடல் பலம்-௨. சாதிக்காய் கிராம்புவகைக்கு விராகனிடை-௨ சாபத்திரி விராகனிடை-௧. அரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சிக்குறுகிவருகிற சமயத்தில் சர்க்கரை விராகனிடை முப்பது தேன்படி. அரைகூடவிட்டுக் கிண்டி லேகியம்செய்து கொட்டைபாக்கு பிரமாணம் ஒருமண்டலம் இருபோது தேனில் அனுபானம் பண்ணிக்கொள்ளத்தீரும்.

நல்லெண்ணை படி-௧. எலுமிச்சம்பழச்சாறு குறுணி யாண்டத்தில்விட்டு எரித்து நீர்வற்றி வரும்பொழுது பூநாகம் ஒருதேங்காய்ப்பிரமாணம் கூடப்போட்டு பதம் வரும்பொழுது வேப்பம் விரைப்பருப்பு குங்கிலியம் மஞ்சள் கம்பிப்பிசின் கொன்றைப்பிசின் வகைக்கு விராகனிடை மூனு பொடித்துப்போட்டு உள்ளுக்குக்காண்டிநிறை கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி கடுகு ஓமம் தேவதாரம் ஆனைத்திப்பிலி அதிவிடையம் வகைக்குப் பலம் ௧௦-இவைகளைக் குழித்தைலம் இறக்கி உள்ளுக்குக் காண்டிநிறை கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம்பொன் முசுட்டைவேர் முசுமுசுக்கைவேர் பேய்ப்புடல் இலுப்பைப்பூ சமனகூட்டி இதற்கு நாலிலொன்று நேர்வாளம் கெந்தகம் அரிதாரம் ஓர் நிறையாய்சேர்த்து வலியன்பித்திலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் அவிடத்துக் குன்

நியிடைவுண்டை செய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருவுண்டை தேனிலாவது சீனியிலாவது கொடுக்கத்தீரும்.

காட்டுகாகத்தை அறுத்து இறகுகூரல்குடல் தலைபோல்பேதலி வயிற்றைக்கிறி சுக்குமிளகு சீரகம்கல்லுப்பு இந்துப்புபொட்டிலுப்பு இவைகளை வகைக்கு விராகனிடை இரண்டு பொடித்து மேற்படிகாகத்தின் வயிற்றில்வைத்துத் தைத்து ஒருபடி சாராயத்திற் போட்டு வெந்தபின்பு மருந்தையெடுத்து மைபோலரைத்து பாக்களவு ஏழுநாளுண்ணத் தீரும் உப்புபுளி தள்ளவும்.

குதிரை வலுப்பின்குணம்.

கண்ணும் புருவமும் கதித்திருக்கும். காலும்கையும்ஒருபக்கந்திருதி வதிப்புக்காணும் வாயில் வெண்ணுரை தள்ளும்விழிகண்ணைப்பார்த்து நிற்கும் அவயங்கள் தீப்போற்காந்தும் வுடல்படபடத்து நடுக்கும் நெஞ்சிற் கபங்கட்டும்.

பரிகாரம்.

வெங்காரம் உள்ளி நேர்வளம் மிளகுசுக்குதிப்பிலிகடுகு பெருங்காயம் நற்சீரகம் வெந்தயம் கெந்தம் வசம்புவெளிச்சிப்பின் சீனிக்காரம் அசமதாகம் துருசுச்செந்தூரம் குதிரவாலி அவுரிகுருந்து கொச்சிஆடாதோடைகுருந்தொட்டிமுருங்கைதூதுளைவேர் வேல்சாரடை கொடுவேலி இவைகளின் வேர்பட்டை வகைக்குப்பலம் கால்விதம் இடித்து ஒருபடிவேப்பெண்ணெயிற் போட்டு வடித்து வுள்ளுக்கு ஒருகாசிடை கொடுத்துமேலிலும்பூசத்தீரும்.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி இந்துப்புவெள்ளுள்ளி நேர்வாளப்பருப்பு வசம்பு இவைகள் ஓர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில்வூற வைத்தரைத்துக்கயிறுசெய்து மேற்படி சாற்றிலுரைத்துக் கண்ணிலிட குதிரை வலிப்பு சந்நிவாதவலிப்புத்தீரும்.

குமரகண்டவலிப்பின் குணம்.

கண்ணும்வாயும் கோணும்காலும்கையும் ஒருபக்கம்விட்டு விட்டுவலிப்பெடுக்கும் சுரங்காயும்தலைவலிக்கும் எமக்கோட்டாலைபோல் வருத்தப்படுத்தும் மூர்ச்சைகாணும்.

பொன்முசட்டைவேர் சுத்திசெய்த நேர்வாளபருப்பு இரசம் கெந்தகம் இவைகள் ஓர்நிறையாய் வில்வயிலைச் சாற்றாலரைத்து மிளகுபிரமாணம் வுருட்டி னிழலுலர்த்திக்கொண்டு மிளகுதக்காளிச்சாற்றில் கொடுக்கத்தீரும்

முயல்கண்டவலிப்பின் குணம்.

வாயால்மண்ணைக்கவ்வும் நுரைதள்ளும் வழிவிட்டுஞ்சேர்ந்து நாட்டமாய் நிற்கும் துள்ளத்துள்ள வலிக்கும் தோன்மார்வலிக்கூட்டிச் சுருக்கிவிக்கும் சோபம் துயரம்மிக்கும்.

பரிகாரம்.

முசலிரத்தம் வேப்பெண்ணெ நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி பெருங்காயம் ஆனைத்திப்பிலி கல்மதகுரூசாணிதமம் புனலித்தண்டு

அழிஞ்சிலை நொச்சிவேர் திக்திக்கத்திரி பழம் இவைகள் ஓர் நிறை நிறையாகச் சிதைத்து போட்டுக் காச்சி யுள்ளுக்குங் கொடுத்துமே லிலும் பூசத்தீரும்.

உட்குத்து புறவீச்சு காக்கைவலிப்பு குமாரகண்டன்
முயல்கண்டன் குதிரைவலிப்பு முதலான வலிப்புகளுக்கும்
சன்னிகட்கும் தைலம்.

சுக்கு கழஞ்சு ச-சிதைத்து நாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டுக்கா ற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் இஞ்சிசாறுபடி-கால், அண்டத்தை லம் வெள்ளுள்ளித் தைலம் வேப்பெண்ணை வகைக்குபடி-கால் மயிற் பூலி ஆகாசத்தூள் பூநாகம் கீழ்க்காய்நெல்லிவேர்வகைக்குக் கழஞ்சு க-அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி வடித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்துமேலி லில் பூசிகாதிலடைத்து நாசியிலும்நசியமிட வ்யாதிகள்நீங்கும்.

காயம்வுள்ளி வசம்புதாரம் செவுரிக்காரம் கரியபவளம் மஞ்சள் சித்திரமூலம் மாவிலிங்கப்பட்டை வாகப்பட்டை பெருமரத்து பட் டை சிறுகுறிஞ்சாவேர் எருக்கம்வேர் புங்கம்வேர்முருங்கைவேர்மல் லிகைவேர் சதாகள்ளிவேர் மரமஞ்சள் நெரிபரிசிப்பால் வகைக்குப் பலம்-கால் இடித்து இரண்டுபடி அஞ்செண்ணையிற்போட்டு அ ண்டத்தைலம் படி அரைக்கால் கூடவிட்டுக் காச்சி வடித்து உடம்பி ற்பூச வ்யாதிகள் நீங்கும்.

வ்யாதிகட்கு நசியம்.

அவுரி வசம்பு வுள்ளி இவைகள் ஒன்றாய்ச்சிதைத்து நாசியில் நசியஞ்செய்ய மேற்படி வியாதிகள் மாறும்.

ஒட்டை பலம்-உ கழற்சிப் பருப்பு பலம் க-கடுக்காய்பலம் அ ரைஎள்ளுபலம்-அரை இவைகளைபறைத்துக்கழற்சிப் பிரமாணம்வே ப்பெண்ணையிலாவது கொடுத்துபத்தியம்வெந்நீரும் அன்னமுங்கொ டுக்கநீங்கும்.

காக்கைவலிப்பு முயல் வலிப்பு குமாரகண்டவலிப்புமுகவாத
சன்னிதோஷம் விட்டுக்குத்துபுற வீச்சுவாதம்வாயுபாரிசவாய்
பங்கவாதம் இளம்பிள்ளை வாதம் அண்டவாதம்.
மண்டைக்குத்துவலி பீநிசத்திற்கு

நல்லெண்ணை சிற்றாமணக்கெண்ணை இலுப்பைஎண்ணைவேப்பெ ண்ணை புங்கெண்ணை வகைக்குப்படி இரண்டு தழுதாழை காட்டாம ணக்கு நாயுருவி தைவேளை குப்பைமேனி மாவிலங்கு வேம்பு புங்கு வெண்ணொச்சி தூதுளை கண்டங்கத்திரி குருந்துகருவாகை சங்கு கோடுவேலக்கடம்பு சடச்சிரண்டு அவுரி மருக்காரை எருக்கு புள ருங்கை வெள்ளைச்சாரடை மருதோன்றி காட்டு மல்லிகை ஊமத் து உத்தாமணி கறற்கொடி மிலகரணை திரிகுகள்ளி குமிழ் அமுக்கறு பிரப்பங்கிழங்கு குன்றி எட்டிவெட்டாலை கடம்பு சிந்தி இலுப்பை மேற்புல்லுருவி ஆயில் இவைகளின் வேர்வகைக்குப்பலம் ௧0-இடித் து அ-மரக்கால் தண்ணீரிற் போட்டுவெற்றவைத்து,

யொழம்படி-6, பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு-4 ஒன்றாய்க்கலந்ததில் திப்பிலிமூலம் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் அரத்தை தாளிசபத்திரி சுக்கு கண்டதிப்பிலி குராசாணி ஓமம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு குக்கில் சதகுப்பை கல்லிராஞ்சிப்பழம் சிறுதேக்கு பெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி இஞ்சி தெனிச்சப்பின் சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் வெள்ளாட்டுநீரில் அரைத்துப்போட்டு மயிலிறகு அரைப்பலம் கூடப்போட்டு எரித்துப் பதத்தில் வடித்ததில் சாதிலிங்கம் கஸ்தூரி புலிகயூரல் வகைக்கு கழஞ்சு-2-வேதித்துப்பொடித்து அண்டத்தயிலம் வெள்ளுள்ளித் தயிலம் முசுறுமுட்டைத்தயிலம் வகைக்குப்படி அரை விட்டு விரவி ஒரு காசிடைவீதம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும் புளி புகையிலை தள்ளவும் உப்புவறுத்துக் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

குழந்தைகளுக்குக் காணும் வாய்வு குமரகண்ட வலிப்புக்கு எண்ணெய்.

ஒருபடி வேப்பெண்ணெயிற் நெய்க்கொட்டான் பழம் மயிலிறகு வெள்ளுள்ளி வசம்பு வகைக்குப்பலம்-1 தட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும்பூசத் தீரும்.

சன்னிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.



மூலரோகப் படலம்.

———:*:———

அதாவது ஆசனவழியால் கனலேறி துவாரப்பட்டு ஒன்பதுவிதமான மூலத்தையும் பற்பல வியாதியையும் பிறப்பித்தலாம்.

மூலம்வருங் காரணம்.

காயத்தில்மூலங்கண்டவிதங்கேளு
பாயொத்ததிபனம்பரிந்தேயடக்கினும்
மாயையமக்கமலத்தையடக்கினும்
ஓயிற்றகுண்டலிக்குள்புகும்வாயுவே.

மூலத்தின் விபரம்.

உள்மூலம் பிறமூலம் இரத்தமூலம் சீழ்மூலம் மூலபாண்டு முளை மூலம வாதபித்த சிலேத்மமூலம்.

உள்மூலக்குணம்.

அபானத்துள் தசைபோல் வளர்ந்திருக்கும் மலத்தை யிறுக்கும் மந்திரிக்கும் இரத்தம் மலத்தில்விழும் இடையிடையில் வயிறு வலிக்கும் பலங்கெடும் தேகம் வரளும்.

நிவர்த்தி.

கன்னுரி முக்காம்வளை பிரமசெங்கழுநீர் வேரிலைத் தாமரை மருள் காட்டுக்கரணை வெருதங்கிழங்கு இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம் மூன்று மிளகு திப்பிலி நற்சீரகம் அக்கிராகாரம் அகம்தாகம் கருஞ்சீர

கம் ஏலம் இலவங்கம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி குராசாணிவோமம் வகைக்கு விராகனிடை 6-சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-2 சாதிபத்திரி விராகனிடை-1. லவங்கப்பட்டை பலம்-1, இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்துகொண்டு நேரம் ஒன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருபோது 12 நாள்கொள்ள உள்மூலம் கிராணி மூலக்கடுப்புந்தீரும் பத்தியம் கைப்பு புளியும் தள்ளவும்.

திப்பிலி பலம் ¼-அரைத்து அரைக்காற்படி கோதும்பைமாவிற் கலந்து திருகுகள்ளியை நறுக்கி ஒரு பாண்டத்திற்போட்டு இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு மேடுகட்டி அதின்மேல் ஷை மாவைவைத்துப் பிட்டவித்து நல்லெண்ணையும் வெல்லமுங்கலந்து ஏழுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

முள்ளிவேர் பிரண்டைவேர் கற்றாழைவேர் கடுக்காய் சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு இவைகளை யோர்நிறையாய் அரைத்து புளித்தமோரிற் கரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

பிறமூலக்குணம்.

அஸ்தியில் அனலேறி புலன்வழிற் கத்திபோற் சதைவளர்த்து உள்ளும்புறமுமாயிருக்கும் அபானங்கடுக்கும் தினவெடுக்கும் உதிரம் விழும்.

நிவர்த்தி.

காட்டுக்கரணை நிலப்பனை புளியமடல் வெருகங்கிழங்கு மணிப்பிரண்டை அப்பைகோவை அமுக்கரா மருள் இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-5, சித்திரமூலம் பலம்-2, மிளகு திப்பிலி தேசாவரம் அசமதாகம் கடுகுரோகணி இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளையலுப்பு கருஞ்சீரகம் காந்தம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை-5, பெருங்காயம் விராகனிடை-4, சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-2, சாதிபத்திரி விராகனிடை-1, வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-1, இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருநேரமும் அரைமண்டலங் கொள்ளப் பிறமூல முளைகளையும் சகல மூலவாயுந்தீரும் பத்தியம் கைப்புளிப்பு தள்ளவும்.

சீழ்மூலத்தின்குணம்.

தேகத்திற் அக்னியதிகரித்தால் அடிவயிறுநொந்து புண்ணுகிச் சீழ்த்தோன்றி மலத்துடன் சிறந்திறங்கும் அபானங் கெடுக்கும் மயக்கங்காணும் வாயு அதிகரிக்கும்.

நிவர்த்தி.

ஆவிநெய்படி-½, சென்னம்பூச்சாறுபடி-½, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மாதுளத்தோடு மருட்கிழங்கு காட்டுக்கரணைக்கிழங்கு கறி கரணைக்கிழங்கு செங்கத்தாரிபட்டை ஆவாரம்வேர்ப்பட்டை புளியவிரைத்தோல் ஆவாரையரிசி இவைகளுக்குப் பாக்குவகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மிளகு அதிமதுரம் கோஷ்டம் நற்சீரகம் விளாம்பிசின் காசுக்கட்டி வால்மிளகு வகைக்கு விராகனிடை-6, ஏலம் விராகனெடை-1,

லவங்கப்பட்டை பலம்-1, கிராம்பு சாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-2 சாதிப்பத்திரி விராகனிடை-1 இவைகள் ஆவின்பாலி லரைத்துப்போட்டுச் சர்க்கரை பலம்-1 ஒன்றாய்க்கலந்து லேகியஞ்செய்து நாழிகைபொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இருந்து எட்டுநாள் கொள்ள இரத்தமூலம் சீழ்மூலம் கடுப்பு வாய்வுதீரும் பத்தியம் கைப்புளி தள்ளவும.

சருள்ளிபலம்-5, சிறு அரிந்து பன்றிநெய்யிற் பொறித்து-5-நாள் கொடுக்கச் சீழ்மூலந்தீரும்.

கார்ரள்ளு கடுகு திப்பிலி சுக்கு வகைக்குப்பலம்-1 இவைகள் வெதுப்பிச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரில் இருபோது 5-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தமூலக்குணம்.

தொப்புளைச்சுற்றி வயிறுவலித்து நொந்து ரத்தம்விழும் மூலம் வெளியிற்றள்ளும் மலஞ்சிக்கும் அடிவயிறு யிறையும் கைப்பையும் புளிப்பையும் மிகவிரும்பும் அன்னஞ்செல்லாது உடல்வெளுத்து வற்றும் அபானங் கடுத்தெரியும் வெப்புதோன்றும்.

இரத்தமூலப்பாண்டுக்குணம்.

பித்தம் உடம்பெங்கும் பாய்தலால் தேகம்வெளுத்து வாதம் மந்தம் இரத்தம் உருண்டுதிரண்டு வயிற்றில் தங்கி பிதிர்போல் மிகவிழும் தொப்புளைச்சுற்றி வலிகாணும் மேல்மூச்சு இளைப்புகாணும் அடிவயிறு இரையும் மலஞ்சிக்கும் அன்னஞ்செல்லாது கைப்பையும் புளிப்பையும் மிகவிரும்பும் இதை இரத்தமூலபாண்டென்று சொல்லப்படும்.

கையாந்தகரை பொடுதலை புளியிலை நீர்முள்ளி நொச்சி முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கங்குப்பி பிரமி நெல்லிக்காய் காட்டு மல்லிகை எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி-½ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுக்கு மிளகு திப்பிலி செவியம் தேசாவரம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் கொத்தமல்லி நற்சீரகம் காந்தம் அரத்தை வகைக்கு விராகனிடைய-5, அரப்பொடி சிட்டம் வகைக்கு விராகனிடை-1, சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை ஏலம் கோஷ்டம் குறுசாணி ஓமம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-3, சாதிப்பத்திரி விராகனிடை-1, லவங்கப்பட்டை கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-1, அரைத்துப்போட்டு குறுகிவரும்போது ஆவினெய் தேன் வகைக்குப்படி-½ சர்க்கரை பலம்-8 இவைகள் கூட்டி லேகியஞ்செய்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாண மிரண்டுவேளையும் தேனில் மத்தித்துக்கொள்ள இரத்தமூலம் மூலபாண்டு பித்தபாண்டு விஷபாண்டு காமாலை சோகை குன்மம் வாயுதீரும் பத்தியம் கைப்பு புளிப்புதள்ளவும்.

சருள்ளிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்கு அரைபடி ஆவிநெய் கால்படி அதிமதுரம்பலம்-1 இவைகளொன்றாய்க் கலந்து அதில் மேற்படி பால்

விட்டவறத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒரு காண்டிவிகிதம் இரண்டுநாழியும் 5-நாள் சாப்பிடவும்.

திரிகடுகு கோஷ்டம் ஓர் நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் வெளுளைமச் சர்க்கரையும் மூக்கிரிப்பழமுங்கூட்டி ஆவினெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இரண்டுநாழியும் 5 நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நாயுருவி யிலையைக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழைத்து இருநேரம் 7-நாள் கொடுக்கத்தீரும் இவ்விரண்டும் இச்சாபத்தியம்.

வாழைப்பூவைத்துக் காற்படி சாறுபிழிந்து இதில் விலாமிச்சம்பாக் களவு அரைத்துப்போட்டுக் கொடுக்க இரத்தக்கடுப்பு உடனே தீரும்.

ஒரு பிங்கானில் வெண்சர்க்கரை அரைபலம் ஆவினெய்படி மாகாணி எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைவீசம்விட்டு மெழுகாகும்வரை பனிங்குத்தாலறைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட இரத்தம்விழுதல் தீரும்.

பிரண்டைக்கொழுந்தை யரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பி யுண்ணத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலி ஓமம் தேசாவரம் அதிவிடையம் காயம் பெரியகாரம் கோஷ்டம் சாதிக்காய் கிராம்பு இந்துப்பு குருசாணிவோமம் வெந்தியம் விலாமிச்சம் வசம்பு சுட்டசாம்பல் அபின்வகைக்கு விராகனிடை 2, காட்டுக்கரணை கறிக்கரணை புளிக்கரணை வெருகங்கிழங்கு மருள் கொடிவேலி இவைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-3, வெள்ளுள்ளி பலம்-1 இடித்து சூரணஞ்செய்து ஒரு சட்டியில் அரைப்படி ஆவின் பாலும் அரைப்படி ஈருள்ளிச்சாறும் கலந்துவிட்டு வேடுகட்டி அதில் கருப்புக்கட்டி பலம்-1 கூட்டிவைத்துக்கொண்டு தேனிலாவது திரிகடி விதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மூலமுளைக்கு.

சுத்திசெய்த சருவங்கம் கால்பலம் இரதம் விராகனெடை-2, ஒன்றாய் உருக்கி குஞ்சுபொரித்த அண்டத்தோல் கவ்வுபோக்கி விராகனிடை-7 கூடச்சேர்த்துப் பொடித்து ஒரு குகையிலிட்டுச் சில்லு போட்டு மூடி அஞ்சு சீலைமண்செய்து உலையில் வைத்து அழுக ஊதி ஆறவிட்டெடுத்துச் சுண்ணமாகும் அந்தச்சுண்ணம் விராகனெடை-1, எருமைப் பச்சைப்பால் . புரைகுற்றிக் கடைந்த வெண்ணெ விராகனெடை-3, கூட்டிக் களிம்புபோலரைத்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு பிறமூலமுளையில் இரண்டுநாழிதடவ கறைந்துவிழும் உள்மூலத்தை வெளியில் இழுத்துசற்றுக்கிறி ஷை களிம்பைச் சாடையாய் தடவ முளை அற்றுவிழும் அப்பால் தயிருஞ்சோறும் கட்டவும்.

மிருதார்சிங்கி விராகனிடை 20 சீனிக்காரம் விராகனிடை 10 ஒன்றாய்ப்பொடித்துக் கவசத்திற்போட்டு அதின்வாயில் நூர்நீர் போக்க மூலவைத்துச் சீலைமண்வலுவாய் செய்து திராவகமிறக்கி கோழியிறகிற்.

தொட்டு மூலமுளையில் தடவி எருமைத்தயிரும் சோறும்வைத்துக்க ட்ட 3 நாள் அல்லது 7 நாள் விழுந்துபோகும்.

கழுதைநீரில் பூநீரைக்கரைத்து அதில்வெள்ளைப்பாஷாணத்தைத் தோலாந்திரங்கட்டி எரிந்து எடுத்து இரும்புக்கரண்டியில் வைத்து வெள்ளெருக்கம்பாலைச் சுருக்குக்கொடுத்து இரண்டு ஓலைகனம்போல் கட்டியின்பேரில் பிடித்தபின்பெடுத்து பழுத்து உதிர்ந்தபின் கொடிக்கள்ளி சுட்டசாம்பலை இரண்டுபடி ஒருசட்டியிற் கொட்டி அதின்மத்தியிற் சட்டியைவைத்து மேற்சட்டி கொண்டுமூடி சீலைமண்செய்து காடாக்கினியால் 2 சாமம் எரித்து ஆறவிட்டெடுக்கப் பற்பமாகும் அதில் இரண்டு பாசிப்பயற்றிடை ஆவின் வெண்ணெயில் 3 போதுகொள்ள மூலமுளைப்பவுத்திரந் தீரும் இச்சாட்டியம்.

பூரம் தாளம் மனோசிலை காரம் கல்நார் வகைக்குப்பலம் 1 இவைகளைக் கொடிக்கள்ளிப்பாலால் ஒருநாளாட்டிக் குகையில் வைத்துச் சீலைமண்செய்து குக்குடபுடம்போட்டு ஆறினபின் எடுத்து ஆவின்பால் கள்ளிப்பால் கற்றாழம்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு கரிப்பான்சாறு இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமாட்டித் தூதுளங்காய்போல உண்டைசெய்து உலர்த்தி நாழியொன்றிற் கோருண்டை விகிதம் சீனியில்வைத்து மண்டலங்கொள்ள சகலமூலமுளையும் அற்றுப்போகும்.

எருக்கம் பஞ்செடுத்துக் கயிறுதிரித்து அதின்மேல் சேங்கொட்டைப்பாலைத்தடவி மூலமுளையில் கட்டிவைக்க வேர் அற்று விழுந்தவுடன் நொச்சியிலைவதக்கி ஒத்தணஞ்செய்து தயிறுஞ்சோறும் வைத்துக் கட்ட நீங்கும்.

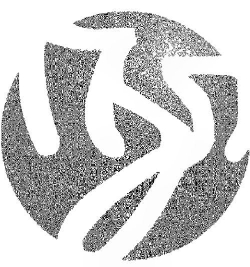
எருமைக்கொம்பை செதுக்கி குகையிலிட்டு ஊதிக்கரித்து ஆவின் வெண்ணெயிலரைத்து மூலமுளையில் 3-நாள் பூசிவைக்க வேறு அற்று விழும் பிரண்டையும் மாவிலிங்கிலையும் வெதுப்பிவொத்தணஞ்செய்யத் தீரும்.

பூச்சுவேர் புல்லுருமைவுலர்த்திச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் 3-நாள்கொள்ள மூலமுளை வெளியில் வரும் வந்தவுடன் நீர்போக்கின எருமைத்தயிரை மூலத்திலாறுநாள் கட்ட வேர்கழிந்துபோகும்.

வேப்பமுத்தின்பருப்பு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துச் சற்றேவெதுப்பி யில்லைதட்டி 3-நாள்கட்ட புழுவிழும் வேர்கறையும்

பேய்ப்பீர்க்கவிறை நருக்குகொடிவேலி வேர்ப்பட்டை வகைக்கொரு பணவிடை எலும்பிச்சம்பழச்சாற்றால் அரைத்து ஆவின்வெண்ணெயிற்குழைத்து வேரில் 3 நாள் தடவ வெந்நீரில் ஸ்நானஞ் செய்ய வேர்கறையும்.

செங்கொடுவேலி வேர் மஞ்சள் பொன்னரிதாரம் சமன்பொடிசெய்து வேரிற்றடவக் கறையும்.



எருக்கம்பட்டை வெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் ½ மைபோலறை த்து நாழியொன்றிற்கு ஒரு பாக்களவு மேதித்தயிரில் 5 நாள் கொடு க்க முளைவேர் அடியோடு அற்றுவிழும்.

வெடிசுண்ணம்பு துருசுவகைக்கு விராகனிடை 2 ஆவினெய் விட்டறைத்து வேரில்மூணுநாள் தடவி 4 நாள் ஆதண்டயிலையைக் கா டியிலறைத்துக் கழுவத்தீரும்.

பொரிகாரம் வெங்காரம் சவுக்காரம் சமமாய் எலுமிச்சம்பழச் சா ற்றாலறைத்து அபானவேரிற்றடவக் கறைந்துபோகும் சாமத்தவிட்டை அனலிற்றாவிப் புகைபிடிக்கவும்.

முள்ளங்கிழங்கும் பிண்ணாக்குக்கீரையும் அவித்துத்தின்றுவர அபானவேர் விழுந்துபோகும்.

பழையமாங்கொட்டைப்பருப்பு பலம் 4 மணத்தக்காளிச்சாற்றால் அரைத்துலர்த்திச் சூரணித்துப்பாக்களவு எருமைத்தயிர் தண்ணீரில் 6-நாள்கொடுக்க அபானங்கறைந்துவிழும் நீர்மேல் நெருப்பையும் பரம் புச்சட்டையும் பெடுத்து நெருப்பிற்றாவிப் புகைபிடிக்கவும்.

முத்தெருக்கஞ்செவி அபானம் சுக்குமிளகு திப்பிலி ஓமம் வில்வ மிச்சம் வகைக்குப்பலம் 1 சூரணித்துப்பாக்களவு இருபோது 7 - நாள் வெந்நீரில் உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேற்படி எருக்கம்பாலில் மைபோல றைத்து அபானவேரிற்றடவ விழுந்துபோகும்.

கெவுரி பாஷாணத்தையும் சுண்ணாம்பையும் ஓர்நிறையாய்மத்தித் து காளொன்றிற்கு 3-தடவி வேரிற்பூச வேர்கறைந்துபோகும் விளக் கெண்ணெயில் துணியைநனைத்துப்போட எரிச்சல் இரத்தம் வடிதல் மாறும் அதின்பேரில் வேப்பம்பட்டை ஒதியம்பட்டையை தட்டி நல் லெண்ணெயிலெடுத்து புண்ணின்மேற்போட ஆறும்.

பெருங்காயம் படிகாரம் தேங்காய் கொட்டாங்கச்சிக் கரிவேர் நிறை யாய் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் மைபோலறைத்துலர்த்தி அப்பால் வெடி கொட்டாங்கச்சியைத் தாற்கொழம்புபோ லறைத்து அபானவேரிற்பூச 3-தினத்திற் கரைந்துபோகும்

மைக்கொன்றைக் கொழுந்தில் விளக்கெண்ணெ தெளித்துவைத் துத் துணியில்வைத்து ஒத்தணஞ்செய்து இளஞ்சூடாயிருக்கிற பதத் தில் வைத்துக்கட்ட வேர்கருக்கும்.

ஆவாரங்கொழுந்தையும் அதுபோற்செய்தாலும் வேர் கருக்கும் கடுப்புதீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து பூபட்டை அறுகம்வேர் இவைகளை யோர் நிறையாய் நிழலிலுலர்த்தி இடித்து சூரணம்பண்ணிக்கொண்டு திரிக டிப் பிரமாணம் ஆவினெய்யில் மண்டலங்கொள்ள உள் அபான வேர் கறைந்துபோம் இச்சாபத்தியம்.

ஆகாசத்தாமரை இலையால் உலர்த்திப் பொடித்து வடிகட்டினதா னும் கருங்குருவை பரிசிமாவும் ஒன்றுய்க்கலந்து பிட்டவித்து நெல்லெ

ண்ணீர்விட்டுப் பிசைந்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து மாதுளங்கொழுந்தை காடியில் வைத்துக்கட்டவேர் அற்றுவிழும்.

வட்டத்துத்தி இலையைத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாய்ப் பிசைந்துபிழிந்து அதில் நல்லெண்ணெயாவது ஆவினெய்யாவது விட்டுகலக்கி 3-நாள் கொடுக்க வேர்விழும்.

எருமைத்தயிரில் நீர்ப்பூலாஇலையை அரைத்துக்கலக்கி 6-நாள் கொடுக்க மூலமுளை கரைந்துவிழும்.

புளியங்கொட்டையின் மேற்றோலிலையை எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணமரைத்து ஆவின்பாலில் ஐந்துநாள் கொடுக்கத்தீரும்

கல்மதத்தை ஆவின் வெண்ணெயாலரைத்து விரலிற்றடவிப் பவுனிவாயிற்றடவ மூலமுளை நீராய் கரைந்துவிடும்.

சகலமூலத்திற்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

கொடுவேலி மிளகரணை கொஞ்சி சரக்கொன்றை மா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை சுக்கு முத்தக்காசு கடுக்காய் கடுக்காய்ப்பூ புளிபாரை சிற்றரத்தை குங்குமப்பூ சாதிக்காய் பிரண்டை இவையெல்லாம் உலர்த்தி இடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி மண்டலங்கொள்ள தீரும்.

முப்பிரண்டை சார்த்திகைக்கிழங்கு கருணைக்கிழங்கு காட்டுக் கருணைக்கிழங்கு சித்திரமூலம் அமுர்தவள்ளிக்கிழங்கு நிலப்பனைக் கிழங்கு மாதுளைவேர் அப்பைக்கிழங்கு இவைகளைப் பாலிலவித்து சத்திவகைக்குப்பலம் அரை கோவைமுசுமுசுக்கை ஆல் அத்தி அரசு மணப்பிரண்டை அகத்திமணித்தக்காளி மாதுளை இவைகளின் வித்துவகைக்குப்பலம் அரை கிராம்பு சாதிப்பத்திரி காயம் தக்கோலம் மாசக்காய் அதிவிடையம் ஓமம் திரிகடுகு சீரகம் வாலுளுவையரிசி அபின் முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் அரத்தைவகைக்கு விராகனிடை அரை இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துக்கொண்டு ஒருசட்டியில் இரண்டுபடியாய் விட்டு சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-4 பொடித்துப்போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் டை சூரணத்தை தூவிக் கிண்டி நெய்படி-½ கூட விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் லேகியத்தில் ஒருவிராகனிடை பவளபற்பம்வைத்துச் சாப்பிட்டுச் சுடுதண்ணீர் குடிக்க இந்தப்படி-14 நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

கற்றாழஞ்சருகு முத்தக்காசு கருணைக்கிழங்கு வெருகங்கிழங்கு சுக்கு சித்திரமூலம் மருட்கிழங்கு கடுக்காய் பிரண்டைகொன்றைப்பட்டை புளியமடற்கிழங்கு காட்டுக் கருணைக்கிழங்கு இவைகளை யோர்நிறையாய்ப் பாலிலவித்துலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரைக்கலந்து ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

சடம்புநொச்சி பரித்திக்கள்ளி இவைகளின் இலைகளைச் சமமாக இடித்து-¼ படி சலத்திற்போட்டுமூடி சீலைமண்செய்து மேல்சட்டியிற் றுவாரமிட்டுத் துணியாலடைத்து பாதிதண்ணீர் வற்றினதின் பின்பே

ரில் துவாரத்தின் அடப்பையெடுத்து அதின்வழியாய் ஆவியைப் பவனவுாயிற்பிடிக்க சகலமுந்தீரும்.

காட்டுக்கரணை கரிகரணை பிரண்டைகொடுவேலி எருகு புளியமடல்மருள் இவைகளின்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-1 உலர்த்தி சூரணஞ்செய்து தேனில்பாக்களவு இருவேளையும் 7-நாள் கொடுக்கதீரும்.

கருப்புக் கம்பிளியைச் சுட்டசாம்பல் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் பெருங்காயம் கொட்டைப்பாக்களவு முடக்கொத்தான்விறைபலம் ¼ இவைகளை ஷை சாற்றாலரைத்துச் சுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து பழச்சாற்றாலாவது மிளகுக்கியாழத்திலாவது 7-நாள் கொடுக்கநீங்கும் காரவஸ்துகள் கூட்டலாகாது.

சதுரக்கள்ளியை நறுக்கிப் பானையிற்போட்டு 4-படி தண்ணீர்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் அரைக்காற்படி கருங்குருவைமாவைப் பிட்டவித்து 2-நாள் கொடுக்க நீங்கும்.

அவித்தெடுத்தநத்தைசதைபலம்-10 செங்கழுநீர்க் கிழங்குகோஷ்டம் வகைக்குப்பலமறை அதிமதுரம் ஏலம் சீரகம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-1 வீதங்கொடுக்க நீங்கும் காரம்மட்டாய்கூட்டவும்.

காயுருவியிலைகருவேப்பிலை கருணைக்கிழங்கு ஆவின்வெண்ணைபடி அரைக்கால் நன்றாய்க்கலந்து லேகியமாகக்கிண்டிப் புன்னைக்காய்ப்பிரமாணம் 5-நாள் சாப்பிடநீங்கும்.

சுக்குகடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-5 திப்பிலி நற்சீரகம் மிளகுவகைக்குப்பலம்-1 சித்திரமூலம் பலம்-4 செவியம்பலம்-3 நவாச்சாரம் திப்பிலிமூலம்பலம்-2 கருணைக்கிழங்குவற்றல் கோஷ்டம்வகைக்குப் பலம் 1 சூரணித்துப் பனைவெல்லம்-4 கூட்டியறைத்து வேளையொன்றுக்குக் கடுக்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு மோர்குடித்துவர நீங்கும்.

பிரண்டையை உலர்த்திச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவிநெய்யிற்குழைத்து நாற்பதுநாள் உண்ண நீங்கும்.

கடுக்காய் கொடுவேலிவேர் வகைக்குப் பலம்-5 திப்பிலிமூலம் நவாச்சாரம் வகைக்குப்பலம்-1 மிளகு சீரகம் திப்பிலி வகைக்குப் பலம்-3 சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை காணைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-8 வெல்லம்பலம்-4 இவைகளை உரலிலிட்டுமெழுகுபோல் இடித்துக்கொண்டு நாள் ஒன்றுக்குத் தான்றிக்காய்ப் பிரமாணம் ஒரு மண்டலங்கொள்ள நீங்கும்.

சிவந்தகாயுருவி சமூலம்பலம் 16 இடித்து முப்பத்திரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்திருந்து அதில் ஆவிநெய்படி 1 மேற்படி பால்படி-4 விட்டுக்கலந்து கொடுவேலி வேர்ப்பட்டை சுத்திசெய்தவாளம் இருப்பு மணடுசிறுநாகசோரிவேர் கஸ்தூரி மஞ்சள் புளியமடற்கிழங்கு பிரண்டைக்கிழங்குமருட்கிழங்கு வகைக்கு கிராகனெண்டை-3 விகிதம் ஷை சாற்றி லறைத்துப் போட்டுச் சிறுதீயாய

நாலுநாளெரித்து 5-நாள்பதமாக காச்சிவடித்து திரிபலையை ஓர்நிறையாய் சுட்டசாம்பல் திருகடியில் இரண்டு காசிடைசெய்விட்டு மத்தித்து 10-நாள் உதயத்திற் கொடுக்கச் சகல மூலமும் நீங்கும்.

பெருந்தும்பை நொச்சி கருவேப்பிலைக்கு முருங்கையிலைக்குச்சாரணைவேர் முத்தக்காசு திப்பிலி மலைதாங்கிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு 3-இவைகளை யோர்நிறையாயிடித்து 3-பங்குசெய்து ஒருபங்கில் இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு அதில்மிளகு திப்பிலி சுக்கு பூண்டு ஓமம் வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு கழஞ்சுவிகிதம் கிழிகட்டிப் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துக் கிழிகட்டின மருந்தை அரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்க நீங்கும்.

இந்தப்படி 3-நாள் ஆறுபோது செய்ய மூலம் கூண்டோடேவிழுந்துபோகும்.

சுக்கு வேப்பிலைக்குவெள்ளுள்ளி திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை 3 இவைகளைக் கிழிகட்டி இரண்டுபடி தண்ணியிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் மேற்படி மருந்தையரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கவும் இந்தபடி 3-நாள் ஆறுபோது கொடுக்கத் தீரும் அபானம் கரைந்துபோகும்.

வெள்ளுள்ளி கருவேப்பிலைக்கு சுக்கு திப்பிலி வேப்பிலைக்குவகைக்குப்பலம் 2-தட்டி இரண்டுபடி நீர்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து நாளொன்றுக்கு இருவேளையாகச் சாப்பிட மூலவேர் அற்றுபோகும்.

தூதுளை மருள்கருணை காட்டுக்கருணை பிரண்டை அறமிளகாணை நீர்ப்பூண்டு இவைகளின்மூலம் ஆவாரைமூலம் இவைகளை யோர்நிறையாய்கசக்கி சூரணஞ்செய்து திரிகடிவிகிதம் தேனில் 40-நாள் கொள்ள சகல அபானமுந்தீரும்.

பிரசண்டைசமூலம் அவித்துலர்த்தி நசுக்கி வேடுகட்டினதூள்படி $\frac{1}{4}$-கருங்குருவை மாவுபடி-$\frac{1}{4}$ மிளகு சுக்கு ஓமம் இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்த தூள்பலம் $\frac{1}{4}$ ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் நல்லெண்ணெயிலாவது வெண்ணெயிலாவது சாப்பிட்டுவரக்கடுப்பு சீதாத்தம் முதலான சகல அபானமுந்தீரும்.

புகையிலைச்சாறுபடி-1 நெல்லிக்காய்ச் சாறுபடி-$\frac{1}{4}$ ஒன்றாய்க்கலந்து சட்டியில்விட்டு அதில் முற்றின கருங்கோழியை ரோமம்கால்சிறகு தலைகுடல்நீக்கி சட்டியிற்போட்டு நன்றாய்வேகவைத்து எலும்பையுதறி உறலிற்போட்டு சுக்குப்பலம்-2 கடுக்காய் மிளகு-$\frac{1}{4}$ வகைக்குப்பலம்-8 உள்ளிதான்றிக்காய்திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-1 அசமதாகம்பலம் அரை கருஞ்சீரகம்கடுகு வகைக்குப்பலம்-$\frac{1}{4}$ சவுக்காரம் பெருங்காயம் மாவிலிங்குச்சாரணை கொச்சிபிரண்டை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-1 இந்துப்பு விராகனிடை-2 இவைகளைவெதுப்பிக் கட்ட

போட்டு ஒருசமுஞ்சு சதுரக்கள்ளிவேர்பாலும் உழக்குநல்லெண்ணெயும் கூடவிட்டு கட்டப்பாறையால் மெழுகுபோல்கசுக்கி கொட்டைப்பாக்கு ப்பிரமாணம் சாப்பிட அபானவேர் அற்றுவிழுந்துபோம் சகல அபான மும்நீங்கும்.

மாவிலங்கு இலையை அறைத்து ஒருபாக்களவு எருமைத்தயிர்கலக் கிக்கொடுக்கநீங்கும்.

ஒருமாதஞ்சென்ற கோழிக்குஞ்சை ரெக்கை உடல் தலை கால் நீக்கி அதின்வயிற்றுக்குள் கால்பலம் வெள்ளைப்பூண்டை யறைத்து பூசி வாழைபட்டையில் வைத்துக்கட்டி உதுக்காந்தல்குரலிற் புதைத் துக் காலையிலெடுத்துத்தின்னவும் இந்தப்படி 3-நாளருந்த மூலமுளை முதலான மற்றவை முதலான ரோகங்கள் நீங்கும்.

முதலை மாமிசத்தை அனலிற்போட்டு அபானவாயிற் புகைபிடிக்க நீங்கும்.

வெள்ளுள்ளிபலம்-2 அறைத்து-6 உருண்டைசெய்து வேளை யொன்றிற்கு வோருண்டையாகப் புளியங் தணலிற்போட்டு வனத்திற் புகைபிடிக்க நீங்கும்.

மாவட்டையைபுலர்த்திப் பொடித்துக் கனவிட்டு 3-நாள் அபான த்திற் புகைபிடிக்கக் கடுப்புநீங்கும் முளைகறையும்.

பால்சாம்பிராணியும் ஏலமுஞ் சமனாய்ப்பொடித்து நெருப்பிற்றாவி அபானத்திற் புகைபிடிக்கத்தீரும்.

மாதுளை ஆவாசை நீர்பூலா இவைகளின் கொழுந்தும் குழித்தா மரையிலையும் வகைக்கு ஒருபடி சருள்ளி-1 இவைகளைச் சிதைத்து நெல்லிக்காய்ப்பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெய்கூட்டி இரும்புக்கரண்டி யில் வதக்கித் துணியில்முடிந்து ஒத்தணஞ்செய்துகட்ட கடுப்புத்தீரும் வேர்கருகும்.

அபானவேருக்கும் அபானகடுப்புக்கும்.

மத்தபட்டை பலம்-½ அரைத்து அரைக்காற்படி ஆவின்பாலிற் கலக்கி மூன்றுநாள் கொடுக்க மூலமுளை கறையும் கடுப்புத்தீரும்.

இரத்த அபானத்திற்கும் அபானவேருக்கும் எண்ணெய்.

பூநாகம் பலம்-4 நாராகரந்தையிலை வில்வக்காய்ப்பிரமாணம் இவை களை யரைத்து அரைபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து ஐந்துநாள் இருபது ஒரு கரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

உள் அபானம் இரத்த அபானம் சீதக்கழிச்சலுக்கு.

ஒருபடி மூவிலை மின்னியை குருவை நெல்லரிசியுடன் கூட்டி அரைத்து அடைதட்டி நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்து 3-நாள் கொடுக் கத்தீரும்.

மருட்கிழங்குகுருவை நெல்லரிசியுடன் சேர்த்திடித்து சுக்கு மிளகு திப்பிலி பூண்டு ஓமம் வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் பொடித்துப்போ

ட்டுப் பிசைந்து களிக்கின்டிபாவது ஆவினெய்யில் அடை சுட்டாவது 3-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

அபானரோகம் மேற்படி மூலக்கு.

காட்டுக் கரணைக்கிழங்கு கழஞ்சு 106-க்கு கழஞ்சு கொடுவேலி வேர் மிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு-2 இவைகளைச் சூரணஞ்செய்து கழற் காய்ப்பிரமாணம் நல்லெண்ணெயிற் குழைத்து 27-நாள் கொள்ளத் தீரும் புளிதள்ளவும்.

உள்மூலம் பிறமூலத்திற்கும்.

மூக்குரட்டை பிலையை எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாண மறைத்துக் கருக்குருவைமாவில் பிசைந்து வடைதட்டி நெய்யில்வேகவைத்து 5-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

மூலக்கடுப்பும் இரத்தமூலத்திற்கும்.

அரைக்காற்படி ஓமத்தை 7-தடவை வருத்துத்தேய்த்து உமிபோக்கி அதினுடன் இரண்டுவிராகனிடை வசம்பைச் சுட்டசாம்பலையுங் கூட்டித் தேனில் மத்தித்து நாழியொன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

உள்மூலம் பிறமூலம் விஷபாண்டு காமாலை வீக்கங்களுக்கும்.

வடக்கே ஓடியிருக்கிற சங்கவேர்ப்பட்டை ஒரு நாரத்தங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து சோமநாதப் பெருங்காயம் விராகனிடை 2-பொடித்து ஒன்றுப்விட்டு ஒரு பிங்கானிவிட்டு மருந்து மறையும்படி எலுமிச்சம் பழச்சாறு கிண்டிவிட்டு வெளியில்வைக்கப் பொங்கிவரும் அதை எடுத்துநாளொன்றிற்கு முள்ளிக்காய்பிரமாணம் 6-நாள்கொள்ளதீரும்.

உள்மூலம் பிறமூலம் வெப்பம் யாவை முதலான வியாதிகட்கு சூரணம்.

காட்டுக்கரணை கறிக்கரணை பிரண்டை புளியமடல் இலைகளின் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-5 கொடிவேலிவேர் திரிகடுகு திப்பிலி திப்பிலி மூலம் இந்துப்பு வளையலுப்பு அட்டுப்பு பெருங்காயம் வெட்பாலையரிசி விளாவரிசி உள்ளி அதிவிடையம் சீரகம் கடுகு ரோகணி கருஞ்சீரகம் தேவதாரம் வகைக்குப்பலம்-1 இடித்து சூரணித்து மூன்றுவருடஞ்சென்ற கருங்கோழியைக் கால்தலை மயிர் குடல் சிறகு நீக்கி அதின் வயிற்றுக்குள் மேற்படிமருந்துகளை வைத்துத்தைத்து ஒருபானையில் மூன்றுபடி ஆவின்பாலும் 3-படி காடியும்விட்டு வாயில் சீலையை வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியைவைத்துமூடி வெந்தபின் எலும்பைநீக்கி யிடித்து உலர்த்தி சூரணித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவதுசுக்கு கியாழத்திலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளத்தீரும் புளி புகையிலை தள்ளவும்.

மூலபாண்டு மந்தாகினிக்கு.

ஓமம் சுக்கு கொடிவேலிவேர் வகைக்குப்பலம்-1 கடுக்காய் பலம்-3 இவைகளை யிடித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் மோரிற்கொள்ளத் தீரும்.

மூலவாயுக்குணம்.

மந்தியும் மந்திக்கும் உடல்வெளுக்கும் வயிறு சதாகாலமும் இரைந்துக்கொண்டிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

வெள்ளுள்ளி பலம்-5 அரைத்து அரைப்படி ஆவின்பாலிற் கலக்கிக் காச்சிப் புரைகுற்றி உரையவைத்து தயிரெடுத்து அந்தத் தயிரை அந்திசந்தி இருபோது மூன்றுநாள் அன்னத்திற்விட்டுச் சாப்பிட மூலவாயு பொருமல தீரும்.

விரைநீக்கிய கடுக்காய்-20 ஒருதலைப்பூண்டு-20 பெருங்காயம் கழஞ்சு-2 முடக்கொத்தான் கொழுந்து ஒருபடி இவைகளை நன்றாய்பிசைந்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகரண்டிவீதம் 15-நாள்கொள்ள சகலவாயுவும் மலக்கட்டுந்தீரும்.

எருமைத்தயிரைத் துணியில்முடிந்து தொங்கவிட்டு தண்ணீர் வடிந்தபின்பு எடுத்து அதில் வெள்ளைப்பூண்டை யரைத்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

சிவதைவேர் பலம்-1 கரிபலை கொத்தமல்லி இந்துப்பு தேசாவரம் செவியம் முத்தக்காசு திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ அன்னபேதி விலாமிச்சி வகைக்கு கழஞ்சி-1 தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி சாதிப்பத்திரி சந்தனம் பொரிகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சு ஒண்ணரை இவைகளையிடித்து வடிகட்டி அந்தயிடைக்குச் சீனிகலந்து திரிகடி தேனிலாவது இஞ்சி சாற்றிலாவது கொள்ள அபானவாய்வும் மலர்க்கட்டு நீர்க்கட்டுந்தீரும்.

காற்படி விளக்கெண்ணெயில் ஈருள்ளி ஒருசிரங்கை முடக்கத்தாணிலை ஒருபடி வெள்ளரிவிரை அரைக்கால்படி சத்திச்சாரணைவேர் ஒருபடி இவைகளை மைபோலரைத்துப்போட்டு சிவக்கக்காய்ச்சி வடித்துக்கொண்டு மேற்படி கடுகும் எண்ணெய் வேளைக்கு ஒரு கரண்டி வீதம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டும் நீர்க்கட்டும் நீங்கும்.

மேற்படி வியாதியால் நீரடைத்தல்.

ஊமத்தை விரையை வெதுப்பி அதற்குநிகர் மேலரிசிகூட்டி தண்ணீர்விட்டரைத்து கீழ்வயிற்றிற் பூச உடனே நீரிறங்கும்.

திப்பிலி கிராம்பு இந்துப்பு வெடியுப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-1 சுக்கு அதிமதுரம் அமுக்கறு ஏலம் வகைக்கு கழஞ்சு-2 தான்றிக்காய் சண்பகப்பூ கோஷ்டம் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்கு கழஞ்சு-3 அதிவிடையம் சந்தனம் நெல்லிபருப்பு கல்நார்சீரகம் இலவங்கப்பத்திரி வகைக்குக் கழஞ்சு-4 ஓமம் கழஞ்சு-½ மிளகு விலாமிச்சம்வேர் சிவன்வேம்பு வகைக்கொருபிடி கடுக்காய்-10 இவைகளை தூள்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் மத்தித்துச் சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிற தயிலத்தை முழுகிவரத் தீரும். ஷை வியாதிக்கு-தலைமுழுகத் தயிலம்.

மேற்படி பிரயோகத்திற்கண்ட மருந்துகளில் இந்துப்பையும்வெடியுப்பையும் நீக்கி மற்ற மருந்துகளை யிடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரவும்.

மூலக்கிராணி மூலவாயுவுக்கு லேகியம்.

கறிக்கரணை காட்டுக்கரணை சேமக்கிழங்கு புளியம்பிரண்டைகிழங்கு பேய்ப்பிரண்டை நல்லபிரண்டை வகைக்குப்பலம்-1 திரிகடுகு திரிபலை குராசாணி ஓமம் தாளிச்சபத்திரி சிறுநாகப்பூமுத்தக்காசு கருஞ்சீரகம் பொன்முசுட்டைவேர் சித்திரமூலம் வேர்ப்பட்டை அமுக்கறுங்கிழங்கு வகைக்குபலம்-¼ இவையெல்லாம் இடித்து வடிகட்டிக்கொண்டு சூரணங்கண்ட இடைபனங்கற்கண்டை பாலிற்கலக்கி பாகுசெய்து சூரணத்தைப்போட்டுக்கிண்டி காற்படி நெய்விட்டு லேகியம் குறுகிவருஞ் சமயத்தில் கூகைநீர் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-2 தூள்செய்துப்போட்டு தேன் ½-படி கூடவிட்டு கலக்கி மெழுகு பதத்தில் இறக்கிக்கொண்டு ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

மூலவாயு அக்கினிமந்தம் பயித்தியவாயு அனந்தவாயுவுக்கு.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி சித்திரமூலம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம் நவாச்சாரம் இந்துப்பு அதிவிடையம் பெருங்காயம் ஓமம் நற்சீரகம் வாய்விளங்கம் வசம்பைச் சுட்டசாம்பல் கரியுப்பு வகைக்குகழஞ்சு-1 இவைகளை நசுக்கிச் சூரணித்து இதற்குநிகர் கடுக்காய்த்தூள் சேர்த்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர் கொள்ளத்தீரும்.

மூலவாயு மூலம்உண்ட அசனஞ்சமியாததற்கும் கிர்மிக்கும் லேகியம்.

நூறுக்கடுக்காயை வெள்ளாட்டு நீரிலவித்து விரைபோக்கியுலர்த்தி வறுத்துப் பொடித்துக்கொண்டு இவதை சித்திரமூலம் மஞ்சள் சுக்கு திப்பிலி சேங்கொட்டை காரெள்ளு நிலவாகை கரணைக்கிழங்கு பிரண்டை புளியமடற்கிழங்கு வெங்தோன்றிக்கிழங்குசாரணைக்கிழங்குஇவைகள் வகைக்கு பலம்-1 பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்துக்கொண்டு கடுகு பலம்-2 இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து இரண்டுபடி வெள்ளாட்டுபாலில் ஒருபலம் சர்க்கரைகூட்டி பாகுசெய்து அதில் மேற்படி பொடிகளைத்தூவிக் கிண்டி தேன்படி-½ நெய்படி-1 கூடவிட்டு லேகியஞ் செய்துகொண்டு நாழியொன்றிற்கு இருகழஞ்சுவீதம் ஒரு மண்டலம் கொள்ள மேற்படி வியாதிகள் தீரும் மலசலம் தாராளமாய்ப்போகும் பசிதீபனமுண்டாகும் தாதுவிர்த்திக்கும் கிருமிகளற்றுப்போகும்.

மூலவாயு மூலம் உதரரோகம் இசிப்பு குன்மம் பயித்தியம் சன்னிவாயு உடம்பு வியர்வை பசிமந்தத்திற்கு.

திப்பிலிமூலம் 6-க்கு மிளகு திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்ரமூலம் கடுகு வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் இந்துப்புவெடியுப்பு சவுக்காரம் கொத்தமல்லி சதகுப்பை அதிமதுரம் வெட்பாலையரிசி சாதிப்பத்திரி கிராம்பு தாளிச்சபத்திரி லவங்கப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-1 இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்குப்பாதி சீனிகூட்டித் திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற்குழைத்து 10-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

மூன்றுபலம் கருப்புக்கட்டியைத் தண்ணீரிற்போட்டுப் பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகு ஓமம் கேசாவரம் குருசாணிவோமம் கருஞ்சீரகம் சிற்றரத்தை சதக்குப்பை வசம்பு வெள்ளுள்ளி அதிவிடையம் பெருங்காயம் ஏலம் கிராம்பு வெங்காரம் பழம்புளி சத்திச்சாரணை வேர்பட்டை நாய்கடுகு வகைக்குவிராகனிடை-3 அரைத்துப்போட்டுக் கிண்டி கொஞ்சம் ஆவின்னெய்விட்டு லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு நாழி ஒன்றிற்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மூலரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

அதிசாரரோகப்படலம்.

அதாவது சாதம்செரியாமல் அக்கினிமீறி வாயுஅதிகரித்து மூலத்தில்வாயு நின்று என்னேரமும் பேதிவிளைவித்தலாம்.

விருத்தம்.

சொன்னார்தொகுப்பு அதிசாரம் தோற்றும்வாதபித்தமென
மன்னே சிலேத்மவதிசாரம் வகுக்குஞ்சனத்தினதிசாரம்
மின்னேரசாத்தியவதிசார மொழிந்தாராயும்வேதமிது
பொன்னேமாந்தர்பிழைக்கவென்று புகன்றார்முனிவர்புகன்றாரே

வாத அதிசாரக்குணம்.

வயிறுபொருமின் பொருமிக்கழிலும் தொப்புளின்கீழ் நோகும் அங்கம் நொந்துவாடும் அயரும் வலங்கருமையாயிருக்கும் நுரைவிழும் காற்றுப்பரியும்

பித்த அதிசாரக்குணம்.

மலம் ஒருநாள் செம்மையாயும் பசுமையாயும் இறங்கும் ஒருநாள் சீதம் இரத்தம்விழும் அபானங்கடுத்துநோகும் எரியும் அரோசியங்காணும் அன்னத்தைத்தள்ளும் வாந்திபண்ணும் தாகம் அதிகரிக்கும வியர்க்கும்.

சிலேத்ம அதிசாரக்குணம்.

மலம் வெண்மையாய்க்கழியும் சீதம் நுரைவிழும் அபானங்கடுக்கும் வயிறு பொறுமும் பிசிக்கும் அரோசியங்காணும் அன்னத்தைத் தள்ளும் இருமல் காணும்.

அதிசார தோஷக்குணம்.

இரத்தம் விழுகும் பிதற்றும் வாந்தியிருக்கும் விக்கலெடுக்கும் தேகநடுங்கும் வயிறுபொறுமும வியர்க்கும் நசிக்கும் அவயவமும மிகுதியாய் குளிர்ந்திருக்குழ் நித்திரைசோபம் அதிகரிக்கும்.

சுரம் அதிசாரக்குணம்.

சுரம் தீவிரமாய்க்காயும் தாகமிகும் பலவிதமாய் வயிறுகழியும் சீதம் இரத்தம்விழும் அரோசிக்கும் அன்னத்தைத்தள்ளும்.

அசாத்திய அதிசாரக்குணம்.

ஊன்போலுக் தேன்போலும் கரிப்போலுந் தயிலம்போலும் வெண்மையாயும் மிகுநாற்றத்துடன் பலவிதமாய்க் கழிச்சல்காணும் இடைவற்றும் சுரநடுங்கும் தேகம்வற்றும் மயக்கங்காணும் நினைவுதடுமாறும் விக்கலெடுக்கும் தொண்டைகம்மும் கைகால் சோர்ந்துநடுங்கும் விழிவிரிந்துவெளுக்கும் உதடுவெளுக்கும் கைகால் மூக்கு நெஞ்சு தொப்புள் குளிர்ந்திருக்கும் அவயவங்களில் நரம்புதோன்றும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

பெருமரத்துப்பட்டை இவைகளை யோர்நிறையாயரைத்துத் தயிரிலாவது காடியிலாவது கரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

மிளகு அதிவிடையம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சாஸ்திரபேதி லவங்கப்பட்டை முத்தக்காசு இந்துப்பு நற்சீரகம் காசுக்கட்டி மாதுளம்பிஞ்சு வில்வக்காய்ச்சதை பெருமரத்துப்பட்டை அத்திப்பூ மாங்கொட்டைப்பருப்பு அழுஞ்சிவிரைப்பருப்பு வட்டத்திருப்பி வேர்ப்பட்டை இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலும் மற்ற அனுபானங்களிலுங் கொடுக்கத் தீரும்.

மாங்கொட்டைபருப்பு வயின் கருநாவி கஞ்சாவித்து அதிவிடயம் சாதிக்காய் இவைகளை யோர் நிறையாய்க்கூட்டி சிந்தில் கியாழத்திலாட்டி சிறுபயறு போலுருண்டைசெய்து அனுபானங்களில் விடத்தீரும்.

கஞ்சாபொரிகாரம காரியபற்பம் வயின் சுக்கு கருஞ்சீரகம் குடசப்பாலை கழற்பருப்பு அதிவிடையம் யோர்நிறையாய் ஊமத்திச்சாற்றாலாட்டி கழஞ்சிப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து தேனில் கொடுக்கத்தீரும்.

குடசப்பாலை அதிவிடயம் கோரைக்கிழங்கு சாதிக்காய் சுக்கு வயின் கஞ்சா கழற்பருப்பு இலவம்பிசின் சீரகம் மாங்கொட்டைப்பருப்பு வில்வப்பழம் இவைகளை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலாட்டி கழற்சிப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து தேனில் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காய்க் கறிதுணியைசுட்டசாம்பல் விலாமபிசின் இலவம்பிசின் இவைகளை யோர் நிறையாய் வத்திப்பட்டைச் சாற்றாலரைத்து தான்றிக்காய்ப் பிரமாணம் உருண்டைசெய்து தேனில்கொடுக்கத்தீரும.

மலைதாங்கிவேர் கோரைக்கிழங்கு அத்திவேர்ப்பட்டை நீர்ப்பூலாவேர்ப்பட்டை நாவல்வேர்ப்பட்டை மாதளம்பிஞ்சித்தோல் வயின் அத்திப்பிஞ்சு மாம்பருப்பு அதிமதுரம்கோஷ்டம் சுக்கு சீரகம் சாதிக்காய் இவைகளை யோர் நிறையாய்த் தென்னம்பாளைச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி தேற்றாவிரைப் பிரமாணம் உருண்டைசெய்து வாழைப்பூச்சாற்றில் ஒரு உருண்டைகொடுக்க தீரும்.

மாதுளம்வேர்ப்பட்டை கூவிளைவேர்ப்பட்டை மாங்கொட்டைப்பருப்பு குரூசாணி ஓமம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அதிவிடையம் லவங்கம் திரிகடுகு கஞ்சா வெப்பாலையரிசி கடுக்காய் கரிகோஷ்டம் நற்சீரகம் காயம் கொன்றைவேர்ப்பட்டை திப்பிலிமூலம் வெந்தியம் சித்தி மூலம் காட்டாத்திப்பூ புளியவிரைத்தோல் ஊமத்தைவிரை கழற்பருப்பு இவைகள் சமமாய்ப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமத்தைவெதுப்பித் தேய்ந்த உமிர்போக்கி அதற்குநிகர் காட்டாத்திப்பூ கூட்டி திரிகடி இஞ்சிச்சாற்றிற் கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்புகோஷ்டம் சீரகம் அதிமதுரம் அதிவிடயம் அபின் கோரோசனை வகைக்குவிராகனிடை மூலைப்பாலிலிழைத்துசுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உருண்டைசெய்துக்கொண்டு ஒருசட்டியில் சுக்கு ஓமம் மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-1 வறுத்துக் கொட்டிக்கொண்டு அந்தச்சட்டியில் இலந்தையிலை ஒருபிடிபோட்டுவதக்கி மேற்படிமூன்றுவகைமருந்தையும் தட்டிப்போட்டு ஒருபடிதண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் மேற்படி மாத்திரையொன்று உரைத்துக் கொடுக்கவும இப்படிமூன்று நாள் கொடுக்க அதிசாரந்தீரும.

ஆவாரையிலையைவதக்கி மேற்படிமூன்றுவகை மருந்தையும முன்போற் கியாழஞ்செய்து மாத்திரை ஒன்று உரைத்துக்கொடுத்தாலும அல்லதுவிடத்தில்லையும மேற்படி மருந்தையும முன்போற் கியாழஞ்செய்து மாத்திரை ஒன்று உரைத்துக்கொடுத்தாலும வயிற்றுக்கடுப்புதீரும.

அதிசாரரோகப்பட்டலம்-முற்றிற்று.

கிராணிரோகப்படலம்.

—————(-)—————

அதாவது குடலில்வாயு அதிகரித்து பவனவாயில் கடுப்புண்டாகி பலவித மான கழிச்சல் அதிகரித்தலாம்.

விருத்தம். கூறுமூலக்கிராணியெனக் குறிக்கும் வாதக்கிராணியென்றும்
தேறும்பித்தக்கிராணியென்றும் தெளியும்சிலேத்மக்கிராணியென்றும்
கோறுஞ்சீழுக்கிராணியென்றும் குறிக்கும்நீரின்கிராணியென்றும்
ஆறுங்கிராணி பிறந்தவிதம் அறைந்தார்முனிவரறைந்தாரே

மூலக்கிராணி சீழ்க்கிராணி நீர்க்கிராணி வாயுங்கிராணி
சூசிகாகிராணி அசீரணகிராணி மூலக்கிராணிகுணம்.

கீழ்வயிறு கடுத்துளைந்து குறிகிவிழும் அபானவாயு கீழ்நோக்கி உறுப்புத் தள்ளும் மலங்கழியும் நாளுக்குநாள் உடல்வற்றும் வயிறுநோகும் நாவரளும் இளைப்பு சோபதாபம முண்டாகும்.

வாதமூலக்கிராணி குணம்.

மலங்கழியும் சீதம் ரத்தம்விழும் தொப்புளில் சுருக்கென்று வலிக்கும் நோவும்.

பித்தமூலக்கிராணிக் குணம். மலம்சிறுத்துகழியும் பலவிதமாய்நாறும்.

சிலேத்மமூலக்கிராணிக்குணம். உதிரமாயும் வெண்மலமாயும்கழியும் காற்று பறியும். இவைகட்கு நிவர்த்தி.

திப்பிலிசுக்கு மிளகு சாதிக்காய் கிராம்பு இந்துப்பு ஏலம்சீரகம்பெருங்காயம் வேலம்பிசின் மாம்பிசின் இலவம்பிசின் முத்துக்காசு புளியவிரைத்தோல் மாதுளங்தோல் அபின்வகைக்கு விராகனிடை-¼ பொடித்து இதற்குநிகர் சுத்தி செய்த கஞ்சாத்தூள்கூட்டி நாழிகையொன்றிற்கு ஒருவிராகனிடை வீதம் தேனிற்கொள்ள மூலக்கிராணி தீரும்.

மஞ்சள்பிரண்டை வெள்ளைப்பூண்டு சுக்குமிளகு வகைக்குவிராகனிடை அரை மைபோற்பொடித்து ஒருகோழிமுட்டைக்கருவிற் பொரித்து சாப்பிடத் தீரும்.

அதிவிடையம் கிராம்பு சுக்கு திப்பிலி சீரகம் ஓமம் யானைத்திப்பிலி ஏலம் லவங்கப்பட்டை திமதுரம் அபின் இந்துப்பு அத்திவிரைகழற்பருப்பு கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி மாம்பருப்பு காசுக்கட்டி கருங்குங்கிலியம் களிப்பாக்கு வில்வப்பழத்தை விளாவிரை பெருமரத்துப்பட்டை மலைதாங்கிவேர் சிருகஞ்சோரிவேர் கொடிவழுதலைவேர் சிறுவழுதலைவேர் புளியவிரைத்தோல் வில்வப்பிசின் விளாய்ப்பிசின் வெளிச்சிப்பிசின் கம்பிப்பிசின் மருதம்பிசின் உதியம்பிசின் கிளுவைப்பிசின் வீத்திப்பிசின் சண்பகப்பூ வகைக்குப்பலம்-1 பொடித்துகொண்டு இலவம்பட்டை மாம்பட்டை வேலம்பட்டை அத்திப்பட்டை ஒதியம்பட்டை மருதம்பட்டை வகைக்குப்பலம்-1 இடித்து 4 படி தண்ணியிற்போட்டு அரை படியாய் வற்றவைத்து வடித்த கஷாயத்தாலாட்டி கழற்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து 69-நாழிகைசென்ற எருமைத்தயிரை வடிகட்டியதில் ஒருண்டை கொடுக்கமூலக்கிராணிதீரும்வெள்ளாட்டு நெய்யிற் காலக்கிராணிதீரும் ஒருபிடி காரையில் ஒருபடி எருமைமோர்விட்டு உழக்காய்காச்சி வடித்து அதில் ஒருண்டையையரைத்து நல்லெண்ணை ஒருகாசிடைவிட்டுக் கொடுக்க சகலக்கிராணியும் நீங்கும்.

உப்பையரைத்து ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டின் மேற்பூசி உமிர
காந்தலில் வெதுப்பி உப்பையும் தோலையும் மூளையையும் நீக்கியரைக்
த்துத் தயிரிற்கலக்கிக்கொள்ளத் தீரும் கடுப்புநீங்கும்.

பிரண்டைவேர்பொடி சுக்குமிளகுகடுகு வெள்ளைப்பூண்டுஓமம்
கருஞ்சீரகம் கருவேப்பிலை பெருங்காயம்இந்துப்புவகைக்குப் பலம்
க-ஒரு கருங்கோழியை இறகுகுடல் தலைகால்நீக்கி சற்றேவேகவை
த்து எலும்புகளைந்தமாமிசம் இவைகளைத் தனித்தனியே பிரண்டை
சாற்றால் மைபோலரைத்து ஒன்றாய்ப்பிசரி பிலைதட்டி நல்லெண்
ணெயில் வேகவைத்து அந்திசந்தி சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கொட்டாங்கரந்தையுஞ் சீரகமும் ஓர்நிறையா யரைத்து பில்லை
தட்டி நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்துத் தின்னத்தீரும்.

அத்திப்பட்டை ஆயிற்பட்டை வரபூலாவேர்ப்பட்டைநாவற்
பட்டை நெல்லிப்பட்டை இவைகளைச் சமபாபிடித்துப்பிழிந்தசாறு
படி-வ சாதிக்காய் வாசி கிராம்பு திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை-க
எலம்விராகனிடை- உ சுக்குமிளகு வகைக்குப்பலம் இவைகளைமேற்
படி சாற்றாலரைத்துக்கலக்கி ஆவினெய்படி-வ கூடவிட்டு வேகவை
த்து லேகியமாய் செய்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்
டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

பாவட்டையிலை பலம்-சா வெள்ளைப்பூண்டு சுக்கு வகைக்குப்ப
லம்-ரு மிளகுபலம்-வ வட்டத்திருப்பி வெட்பாலையரிசி திப்பிலிதே
சாவரம் அத்திதிப்பிலி கொடுவேலிவேர் பெருங்காயம் கிராம்பு சா
திக்காய் இந்துப்பு வெடியுப்பு பொட்டிலுப்பு நவாச்சாரம் வகைக்கு
ப்பலம்-உ ஓமம்பலம் அரைக்கால் இவைகள் பாவட்டையிலையைநல்
லெண்ணெயிலரைத்தும் மற்றசரக்குகள் மோர்விட்டரைத்தும்ஒன்றா
ய்க்கலந்து கொதிக்கவைத்து நல்லெண்ணெபடி அரைக்கால் கூடவி
ட்டு லேகியஞ்செய்து ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் இரு
போது சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

புளியாரைச்சாறு குறுணி ஆவினெய்படி-உநாழிதயிர்அதிவிட
யம் திரிகடுகு இந்துப்புபெருங்காயம நவாச்சாரம் சாதிக்காய்வெட்
பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் கிராப்பு மரமஞ்சள் லவங்கம் வகைக்குக்
கழஞ்சி-கூ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகரண்டிவீதங் கொள்
ளத்தீரும்.

மூலக்கிராணி அதிசாரத்திற்கு.

பூனைக்காலிவித்து ஈரபற்பம் அதிவிடையம்அத்திப்பூகழற்காய்
ப்பருப்பு சாதிக்காய் ஊமத்தம்வித்துசுக்குநாவி கஞ்சாவித்து மாங்
கொட்டைப்பருப்பு அதின் வில்வப்பழச்சதை கொன்றைவேர்ப்ப
ட்டை மாதுளத்தோடுபொன்முசுட்டைவேர்ப்பட்டைஏலம்ஓர்நிறை
யாய்ச் சீந்தில்சாற்றாலாட்டிச் சுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உருண்டை
செய்து தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

வாயுகிராணிக்குணம்.

உண்டஅசனஞ்சமியாத வயிறுநோகும் பொருமும் இரைந்து கழியும்புளியேப்பம்விடும் இருமும் வாயுபரியும் நாட்சென்றால்புறந் தள் அசைத்துவற்றும் போசனஞ்செல்லாது உடல்வரண்டு வற்றி வரும் நாவரளும் தாகமிகும் கனவுகாணும் வெருவும்.

நிவர்த்தி.

மேற்றோல்சீவி யுலர்த்தின இஞ்சிபலம்-ம ஏலம் லவங்கம் மதுரம் கிரிகடுகுதிரிசாதம் இந்துப்புஓமம் அதிவிடயம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க இவைகள் ஆவினெய்விட்டுப் பொன்னிறமாய்வெதுப்பிச்சூரணித்து அதில்பாதி வெள்ளைச்சர்க்கரைகூட்டித்திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிடத்தீரும் புளியும் காப்பன்பதார்த்தமுந் தள்ளவும்.

சேங்கொட்டை திரிபலைகொடுவேலிவேர் வகைக்கு கழஞ்சு-உ இந்துப்புகழஞ்சு-ம இவைகளை இடித்துச் சிறுசட்டியிற்போட்டுமூடி ஏ-சீலைமண்செய்து குக்குடம்போட்டுப்பொடித்துக்காசிடைஆவின் வெண்ணெயிற்குழைத்துக்கொள்ளத்தீரும் பத்தியமாயிருக்கவும்.

அதிவிடயம் பெருங்காயம் சிறுநாகப்பூ திப்பிலி சாதிப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-ந ஆனைதிப்பிலிகழஞ்சு-ச சுக்கு கடுகு வெள்ளுள்ளி வகைக்குக்கழஞ்சு-அ நாய்கடுகு திப்பிலிமூலம் வகைக்குகழஞ்சு ம அபினிகழஞ்சு-உ இவைகள்வெதுப்பித் தூள்செய்து வெள்ளைச்சர்க்கரை ரு-பலம்கூட்டிக் கலந்துகொண்டு அந்திசந்தி திரிகடிப் பிரமாணம் முத்தக்காசுக்கும் சேர்த்துசெய்த கியாழத்திலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது கொள்ள ஆறுவகைகிராணியுந் தீரும்.

சுக்கு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு கஸ்தூரிமஞ்சள் சீரகம்ஓமம்சதச்சாரணைவேர் குப்பைமேனிவேர் வகைக்குப்பலம்-க பிரண்டைச்சாற்றாலாட்டி நல்லெண்ணெவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சுக்குபலம்-க திப்பிலிபலம்-வ மிளகுபலம் அரைக்கால் ஓமம் பலம்-க பூண்டுபலம் இவைகள் ஒன்றாகவெதுப்பி யிடித்து அவை கண்ட இடைக்குப்பாதி ஆடுதீண்டாப்பாளைச் சூரணங்கூட்டி கழற்காய்ப்பிரமாணம் இரண்டுநேரமும் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கொடிவேலி திரிகடுகு ஓமம் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலிகோஷ்டம் இருவகைஉப்பு வகைக்குப்பலம்-க பெருங்காயம் வசம்புசுட்டதரி வகைக்குப்பலம்-வ கடுகுபலம்-ஒ இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் வெள்ளைச் சர்க்கரைகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

சட்டியை நன்றாய்க்காயவைத்து ஒருபிடி உப்பிட்டுக் கருகவறுத்துக் கொட்டிப்போட்டு அதில் ஒருபிடி பிரண்டைக்கொழுந்தையரிந்துபோட்டு கருகவறுத்து ஒருபிடி எருமைமோர்விட்டு வற்றவைத்

திருக்கூ அதிவிடயம் உள்ளி திரிகடுகு ஓமம் வசம்பு இவைகள் வகைக்கு விராகனிடை-க வெதுப்பிப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமத்தைக்கருவறுத்துத் தேய்த்து உமிபோக்கிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

வாரிகிராணிக்கும் ஊஷ்ணத்தின்பேரில் காணும்பேதிக்கும்.

நூறுவருஷஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை விராகனிடை-சய மிளகுவிராகனிடை-உய இடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரை விராகனிடை-ஙய இவைகள் ஒன்றாய்க்கூட்டி பொன்றிற்கு இரண்டுவிராகனிடைவிதம் எ-நாள் கொள்ளத்தீரும்

சங்கிராணிக்குணம்.

வயிறாதும் சீழ்போலும் சீதம்போலும் நெய்போலும்வெந்நீர்போலும புலால்கழுவின தண்ணீர்போலும் பலவிதமாய்க் கழியும் அபானங்கடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

அத்திப்பிஞ்சு வாழைப்பிஞ்சு மல்லிசீரகம் முத்தக்காசு வில்வவேர் பேராமுட்டிவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் வாதங்கதித்திருந்தால் சுக்கும்திப்பிலியும்மேற்படி கியாழத்துடன் கூட்டிக்கொள்ளவேணும்.

திரிகடுகு திரிபலை வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி அதிவிடயம் ஓமம் குருசாணிஓமம் நற்சீரகம் இந்துப்புபலம் செங்கழுநீர்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு காசுக்கட்டி வெள்ளுள்ளிசாரணைவேர்ப்பட்டை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வாலுளுவை அதிமதுரம்வகைக்குவிராகனிடை சு-இவைகள் இளவறுப்பாய்ச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் தேனில் எ-நாள் கொள்ளத் தீராசுழிச்சலுந் தீரும்.

இரத்தகிராணிக்குணம்.

அடிவயிறுவலிக்கும் நெஞ்செரிவும எப்பம்பரியும் தாகிக்கும் சலமாயும் இரத்தமாயும் தண்ணியாயுங்கழியும் உண்டிஅசனம் சமியாது அபானங்கடுக்கும் உடல்கடுக்கும் கால்கைவோயும்.

நிவர்த்தி.

பெருமரத்துப்பட்டை முத்தக்காசு வகைக்குப்பலம்-அ விதம் இடித்து உ-படி தண்ணீரிற்போட்டு அறைக்கால்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்

சாதிக்காய் சாதிலிங்கம் சீரகம் சுக்கு கிராம்பு இலவம்பிசின் அபின் இந்துப்பு சமுற்பருப்பு ஊமத்தின்வித்து இவைகள்ஓர்நிறையாய்வெதுப்பி எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலாட்டி மாதுளங்காய்க்குள் வைத்து அவிபுடம்போட்டுத் தேனுடன் தயிர் வார்த்தரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வாழைப்பூச்சாற்றில்விடத்தீரும்.

கிராணியின்பேரிற்காணும்

பாண்டுவிஷபாக வீக்கத்திற்கு.

அரப்பொடி சிட்டம் காந்தம் கடுக்காய் மேற்றோல் நெல்லிமுள்ளி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் பூண்டு பெருங்காயம் திரிகடுகுவகைக்குவிரா

கனிடை-ஙு இவைகள்வறுத்துச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் அந்திசந்தி ம-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

அஜீரண கிராணிக்கு.

வேப்பீர்க்கு ஒதியீர்க்கு சுக்குசீரகம் ஓமம் இவைகள் வகைக்கு ப்பலம் அரைவீதம் வெதுப்பி ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக் காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோது கொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் நவாச்சாரம் அதிவிடையம் இவைகள் ஓர்நிறையாய்வெதுப்பி கல்வத்திட்டுப் பொடித்துநல்லெண் ணெய்விட்டு லேகியம்போ லரைத்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வெள்ளறுகும் குப்பைமேனியுஞ் சமனாய்சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவிநெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்.

சகலகிராணிக்கும்.

இந்துப்புகாயம் வளையலுப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்குதிப்பிலிஓமம் மிளகு சவுட்டுப்பு சித்திரமூலம் இவைகள்பிரமிச்சாற்றிலாவது எலு மிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது அரைத்துக்கொண்டு ஒருஉடும்பைத்தலை கால் குடலதோல்நீக்கி அதில் வயிற்றுக்குள் வைத்துத்தைத்துமடக் கிக்கட்டிப் பிட்டுப்போலவித்துக் காயவைத்து இடித்துச் சூரணம் பண்ணி திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

கோவைத்தண்டையிடித்து மேற்றோலைதள்ளி நீர்சுவறவருத்து தூள்செய்து ஓமத்தைவறுத்துத் தேய்த்துச் சூரணித்து இருவகை யும் ஓர்நிறையாய்கலந்து நல்லெண்ணெயிற் கொட்டைப்பாக்குப் பிர மாணம் கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் பால்சோறுகொடுக்கவும்.

ஒருவிராகனிடை காரீயத்தைச்சட்டியில் உக்கிரம்விராகனிடை ச-கூட்டித் தொந்தித்துக்கல்வத்திட்டுநீ காந்தம் விராகனிடை-கூ கெ ந்தி விராகனிடை-உ வெள்ளைத்துத்தம் விராகனிடை-ச சேர்த்து ச சாமம் அரைத்து வைத்துக்கொண்டு பஞ்சமூல கியாழத்திலும்மற்ற அனுபானங்களிலுங் கொடுக்கத்தீரும்.

காந்தம் லிங்கம் கல்மதம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சருவாம் பிசின் மாதுளம்பிஞ்சு இவைகளை ஓர்நிறைபாய் அத்திப்பால் விட்ட ரைத்துக் காசிடையாக உண்டைசெய்து வெல்லத்தில் கொடுக்கத் தீரும்.

சாதிக்காய் சாஸ்திரபேதிகல்மதம் அபின் இவைகள் ஓர்நிறை யாய் அத்திப்பால் விட்டரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வெ ந்நீரில் உரைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

நாவற்பட்டை அரசம்பட்டைஅத்திப்பட்டை கருங்காலிப்பட் டை ஒதியம்பட்டை வகைக்குப்பலம்-மஇடித்துஐந்துமரக்கால்தண் ணீயிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து அதில் பனைவெல்லம்

பலம்-ம கட்டிப்போட்டு பாகுசெய்து சுக்குசீரகம் மிளகு ஓமம் ஏலம் கோரோசனை குறுசாணிவோமம்சற்கடகச்சிங்கிராம்புநல்லி திப்பிலி சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் அதிவிடயம் வகைக்குப் பலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் கிண்டி ஆவினெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்துக்கொண்டு நேரமொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீதம் விழுதலுக்கு.

அமுக்கறாவேரும் இந்துப்பும் சமமாய்ப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தக்கிராணி சலக்கிராணி எறுப்புச்தள்ளும் மூலச்சூடு
வயறிரைத்தல் வாயு அன்னஞ்செரியாமை பொருமல்
விஷநீர் தொப்புள்சுற்றி வலுத்தலுக்கும்.

திரிபலை முத்தக்காசு வெள்ளகுங்கிலியம் திரிகடுகு கோஷ்டம் சீரகம் அதிமதுரம் சாதிக்காய்கிராம்பு ஏலம்வெட்பாலையரிசிஅபின் தேவதாரம் கூகைநீர் வல்லப்பிஞ்சு பருத்திவிரை பருபபு அத்திப் பிஞ்சு கல்வல்லிறைப்பருப்பு புளியங்கொட்டைமேற்றோல் மாதுளம் பிஞ்சு பொன்முசுட்டைவேர் ஆவாரைவித்து கஞ்சாவித்து கற்கடக சிங்கி அதிவிடயம் இலவம்பிசின்விளாம்பிசின் நன்னாரிவேர்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு கடலிராஞ்சிப்பட்டை பெருமரத்துபட்டை மரமஞ்சள் வகைக்குகழஞ்சு-க வெதுப்பி பொடித்துக்கொண்டு வெள்ளாட்டுப்பால் எருமைத்தயிர் வகைக்குப்படி-கஒன்றாய்க்கலந்துகருப்புக்கட்டி பலம்பத்து பொடித்துப்போட்டு பாகுசெய்து மேற்படி பொடியைத் தூவிக்கிண்டி நல்லெண்ணைபடி அரைவிட்டு லேகியஞ் செய்து சுண்டக்காய்ப்பிரமாணம் லேகியத்தில் அரைக்காந்தைசெந்தூரத்தைவைத்து ச-நாள் கொள்ளத்தீரும்

*மேற்படி கருப்புக்கட்டியைப் பாகுசெய்யும் போது ஒருபடிக் கஞ்சாசாறுவிட்டுக் கொள்ளலாமென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றது அகத்தியமானால் விட்டுக்கொள்ளலாம்.

சுகலகிராணிகழிச்சல் வயிற்றுகடுப்பு உளைவு அசீரணம்
பித்தம் நீர்ச்சிறுப்பு பிரமேகத்திக்கு.

செங்கழுநீர் கொட்டிநெய்தல் அல்லிதாமரை நிலப்பனை அமுக்கறா நீர்வள்ளி நன்னாரி வோரிலைத்தாமரை வில்வம்மாதுளை வாழை காணை வெருகு மலைதாங்கி கற்றாழைசங்கு சித்திரமூலம்இவைகளின் மூல மருத்தக்காசு அதிவிடயம் தக்கோலம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஆவாரைபஞ்சமூலம் வகைக்கு-வ பலமாக இவைகளைஉலர்த்திஇடித்துச்சூரணித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் கருப்புட்டிபலம் பத்து போட்டு பாகுசெய்து இதில்மேற்படிசூரணங்கள் தூவிக்கிண்டிநெய் படி-க தேன்படி-ஹ கூடவிட்டுலேகியஞ்செய்துநாழிகையொன்றிற்கு ஒருகொட்டைபாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர நீங்கும்.

கிராணிகழிச்சல் அபானக்கடுப்பு எரிப்புஉதப்புஈளைகாசம்.
பிரமியம் எலும்புருக்கி உள்ளுருக்கி தாதுபுஷ்டி இவைகட்கு.

கூவிளை மாதளை அத்தி ஆத்திமருது ஆல்அருகு அத்திபரித்தி யூரவாரை இலவுஇலந்தை சொன்னைமுருங்கை அத்திமா கோவை வேம்புமுசட்டைகதலி அழிஞ்சிமாதுளை அணிச்சை யாதளை விளாத்தி அவைரஞ்சுசிரம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகள்உலர்த்தி இடித்துசூரணித்து இரண்டுபடியாவின்பாலில் சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குபலம்-ஹ தேன்படி-ஹ விட்டு லேகியஞ்செய்துவைத்துக்கொண்டு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர நீங்கும தாதுபுஷ்டி உண்டாகும்.

வெளுமைகழிச்சலுக்கு.

வெண்குன்றிபருப்பு புளியவிரைத்தோல் வகைக்கு விராகனிடை-க வீதம் மைபோற்பொடித்து எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்துண்ணவும் இப்படி சு-போது கொள்ளநீங்கும்.

நீர்கழிச்சலுக்கு

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சாதிலிங்கம் ஊசிக்காந்தம் அபின்வகைக்குக் கழஞ்சு-உ மூன்றுநாளரட்டி செய்பிலடைத்துக்கொண்டு அனுபானங்களில் நாழிபொன்றிற்கு அரை விராகனிடை வீதங்கொள்ள நீங்கும்.

சகலகழிச்சலுக்கு.

ஆவாரம்பூ யாவாரையல்லி யாவாரையரிசி யாவாரங்கொழுந்து யாவாரைவேர்பட்டை வகைக்குபலம்-ஹ இவைகளைச் சிதைத்து உ-படி தண்ணீரிற்போட்டுஓரிரவில ஊறவைத்துக்காலையில்அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில்கல்லூர்கள்பலம் கிராம்புசாதிப்பத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு- அரைத்துக் கலக்கிக் கொடுக்கநீங்கும்.

அத்திப்பிஞ்சு அதிமதுரம்ஓமம் இந்துப்புஈருள்ளி மிளகுசுக்கு சீரகம் ஒர்நிறைபாய் யாவிநெய்யில் வேகவைத்துப் பதத்தில் வடித்துக்கொள்ளத்தீரும்.

விளாம்பிசின் இலவம்பிசின் கருவேலம்பிசின் தேற்றுவிரைநெல்லிமுள்ளி காசுகட்டி புளியவிரைத்தோல் வாகைவிரை அமிர்தசக்கரை அல்லிவிரை வகைக்குக்கழஞ்சு சந்தனம்விராகனிடை-சு யாவாரைவிரை சீனிசர்க்கரை வகைக்கு விராகனிடை-கஉ இவகளையிடித்துத் தாழைவிழுதுச் சாற்றிலும் வாழைப்பூச் சாற்றிலு மரைத்து இலந்தக்கொட்டைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து தேனிலாவது எருமைமோரிலாவது கொள்ள உட்கார்ச்சல் தாகம் மேகசலக்கழிச்சல் நீங்கும்.

வயிறு இரைந்து கழிதலுக்கு.

திரிகடு வெந்தயத்தை நல்லெண்ணெயிட்டு வறுத்துச் சிவந்துவருகிறபருவத்தில் யாவாரையிலை ஒருபிடிகூடப்போட்டு வறுத்துத்

தருகிவருகிற பதத்தில் எருமைமோர்-௧ படி விட்டுக்காய்ச்சி யிறத்துக்கொடுக்க நீங்கும்.

மூலக்கழிச்சலுக்கு.

ஒருதலை வெள்ளைப்பூண்டு கஞ்சாவிரையும் ஓர்நிறையாய்வெதுப்பி நல்லெண்ணெயும் கொஞ்சம் தென்னங்கருப்புக்காடியுஞ் சேர்த்து லேகியம்போலரைத்து எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் மூன்றுநாளையிற் கொள்ளநீங்கும்.

கழிச்சல்சுரத்திற்கு அபின்மாத்திரை.

அபின்விராகனிடை-௬ சுக்குவிராகனிடை-௭ திப்பிலிவிராகனிடை-௮ சீரகம்விராகனிடை-௯ மிளகுவிராகனிடை-௧ இவைகளைவிஷ்ணுமூலி கியாழத்தில் நாலுசாமம் அரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம் மாத்திரை செய்துக்கொண்டு வில்வம்விஷ்ணுமூலி சீரகம்வெற்றிலைக்காம்புஇவை யோர்நிறையாய் தாபசுரம்நீங்கவும் புளிதள்ளவும் இவை சிறியோருக்கும் உபயோகப்படும்.

கழிச்சலுக்கு.

விளாப்பிசினைப் பொடித்து எருமைத்தயிரில் மூன்றுநாள்கொடுக்கத்தீரும்.

மந்தம் அதிசாரம் கிராணிக்கு.

இந்துப்பு ஓமம்கிராம்பு சுண்டையிவற்றல் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி அபின்காந்தம் நற்சீரகம்ஏலம் திரிகடுகு லவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம் மாங்கொட்டைபருப்பு அதிவிடயம்வகைக்குவிராகனிடை கோரக்கர்மூலி விராகனிடை-௧௮ இவைகளில் காந்தம் லிங்கம்கஞ்சாயிம்மூன்றையும் சுத்திசெய்து மற்றமருந்துகளை வெதுப்பிப்பொடித்துச் சீனிபலம்-௩ கூட்டித்தேன் பிடித்துப்பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வெந்நீர் குடிக்கத்தீரும்.

சகலகழிச்சலுக்கும் காந்தசெந்தூரம்.

காந்தம்பலம்-௪ யவாரைவேர்பட்டைபலம்-௪ இவைகளைபொடித்துக் கற்றாழைமடல் தண்ணீர்வார்த்தரைத்து பில்லைகட்டிக் காயவைத்துச் சட்டியிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து நாலுசாமமாக யெரித்துயாற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில் பணவிடைவீதம் அனுபானங்களிற் கொடுக்கத்தீரும் பத்தியம் எருமைபால் மோர்கூட்டிக்கொள்ளலாம்.

வயிற்றுக்கடுப்பின் குணம்.

முந்திமலங்கழிந்தடங்கும் சிலயாந்தம் இடுப்புக்கும் வயிருனையும் அன்னஞ்செல்லாது அகம்மெலிந்துளரும்.

நிவர்த்தி.

விடத்தில்லை வெட்பூலா நீர்பூலா இவைகளில் மேல்தோல் ஆல்விழுதின்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபடிவீதம் ஒன்றாய்சிதைத்து கியாழஞ்செய்தாவது அல்லது இவைகளை அரைத்து எருமை மோரிலாவது தயிரிலாவது கலக்கி கொடுக்கத்தீரும்.

முத்தக்காசையிடித்து மாவாக்கிப் பிட்டவித்துப்பிழிந்து தண்ணீர்ப்படி அரைக்கால் ஒருவிராகனிடை ஓமத்தைவறுத்துப் பொடித்துபோட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

நற்சீரகம் பலம்-ஏ இளவருப்புச்செய்து பொடித்து வடிகட்டி சர்க்கரைப்பலம்-க கூட்டித் திரிகடிபிரமாணம் எரண்டத்தெண்ணெயிலாவது ஆவிநெய்யிலாவது மத்தித்துக்கொள்ளத்தீரும்.

இளநீரில் எலுமிச்சம்பழச்சாறு பிழிந்துகொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சர்க்கரைகலந்து சாப்பிட்டாலும்நெல்லிக்காய்ச்சாற்றில் சர்க்கரை சலந்துகொடுத்தாலும் வெந்தயமும் நெல்லிப்பருப்பும் வறுத்துபொடித்து திரிகடி புளித்தபழந்தயிரிலாவது நல்லெண்ணெயிலாவது கொடுத்தாலும் நெல்லிபருப்பை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துச் சர்க்கரைகூட்டிக் கொடுத்தாலுந்தீரும்.

வில்வப்பிஞ்சு திப்பிலி சாதிச்காய்ஓமம் சுக்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வறுத்துப்பொடித்துச் சில்லுக்கருப்புக் கட்டியும் வெண்ணெயுங்கூட்டி மெழுகுபோலரைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

மாதுளங்காயை வட்டமாகநறுக்கி விதையெடுத்துபோட்டுஅதற்குள் வெந்தயம்ஓமம் சீரகம் வகைக்கொரு விராகனிடை வைத்து முடித்துசூரணித்த சாணிக்குட்போதித்துசாணிவெந்தபின் எடுத்து கவசம்நீக்கி ஒருவிராகனிடை சீந்திற்சர்க்கரை கூட்டி அரைத்துத் தயிரிற்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்

திரிகடுகு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிவிடயம்அபின் களிப்பாக்கு மாம்பருப்பு முள்ளி இலவம்பிசின் மேற்றோல் நெல்லிவற்றல் காட்டாத்திபூ கருவேப்பிலை மாதுளம்பூ விளாம்பிசின் காசுக்கட்டி புளியவிரையின் மேற்றோல் தான்றிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-க நற்சீரகம்விராகனிடை-கக இவைகளை வெதுப்பிசூரணித்து திரிகடியளவு தேனிலாவது தயிரிலாவது கொள்ளநீங்கும.

கற்கடகச்சிங்கி விராகனிடை-ரு சுருள்ளிவிராகனிடை-க நற்சீரகம் விராகனிடை-உ இவைகளைவெதுப்பி யரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கிக்கொடுக்க நீங்கும்.

அத்தம் மரப்பூலா முத்தகாசுக்கு ஓமம்அதிவிடயம் பொன்முசுட்டைவேர் நற்சீரகம குங்கிலியம் இவைகளை ஓர்நிறையா யரைத்து ஆவிநெய்யில் வேகவைத்துண்ண நீங்கும்.

ஒருகழஞ்சு மிளகை ஆவின்மோரில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்தெடுத்து அதனுடன் கீழ்க்காய்நெல்லி வரப்பூலாக் கொழுந்து வகைக்கொருபாக்களவு அரைத்து ஷை மோரிற் கலக்கிகொடுக்கநீங்கும்.

அத்திவேரை ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து எருமைத்தயிர்கலந்து கொடுக்கநீங்கும் ஒருஎலுமிச்சம்பழத்தைஎருமைத்தயிரிற் கலந்துகொடுக்க நீங்கும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க பொடித்துமோரிற்போட்டு மத்தாற்கடைந்து வடிகட்டி அரைவீசம்படி தேங்காய்ப்பாலிற் கலந்து கொடுக்கநீங்கும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் மாதுளம்பூ ஓமம் சாதிக்காய் நெல்லிமுள்ளி திரிக்டுகு வகைக்குவிராகனிடை-க வெதுப்பிப் பொடித்து திரிகடித்தூளில் சர்க்கரைகலந்து எருமைதயிரிற் கொடுக்கநீங்கும்.

வெண்கிழுவை அந்திநாவல் இவைகளின்பட்டையை சமமாய் இடித்துபிட்டவித்துப் பிழிந்தசாறுபடி அரைக்காலில் ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் வெண்ணெயிற்கலந்து கொடுக்கநீங்கும்.

சாதிக்காய் காசுக்கட்டி வசுவாசிஓமம் இலவம்பிசின் லவங்கம் அதிவிடயம் குங்கிலியம் வகைக்குகழஞ்சு-க அபின்கழஞ்சு-௨ பரித்தியிலைச்சாற்றாலரைத்து தேற்றாவிரைப் பிரமாணமும் பரித்திக்காய் இலந்தம்பழம் இவைகளரைத்து வகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் வெண்ணெயிற் குழைத்துக்கொடுக்கவும்.

வெந்தயம்பெருங்காயம் வெள்ளைபூண்டுவகைக்கு விராகனிடை க-முருங்கையீர்க்குவிராகனிடை-௨சிவக்கவறுத்துஒருபடி தண்ணீர் விட்டு ஒருசிரங்கையாய்வற்றவைத்துகொடுக்க வாயுகழிச்சல் தீரும்.

காசுக்கட்டிவசம்பு வெள்ளுள்ளி பெருமரத்துப்பட்டை இவைகளரைத்து நல்லெண்ணெயிற் பொரித்துக்கொடுக்கநீங்கும்.

சாதிக்காய் அபின் நீர்ப்பூலாவேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்து கோழிமுட்டைக்கருவிற் கலந்து பொரித்து ஆறுபோது கொடுக்கநீங்கும்.

ஓமம்படி அரைக்கால் நற்சீரகம்படி மாகாணி சுக்குமஞ்சள் அபின்சாதிக்காய் வகைக்குவிராகனிடை-க கஞ்சாவிராகனிடை-௨வறுத்துபொடித்து திரிகடிபிரமாணம் இளவெந்நீரிற் கொடுக்கநீங்கும்.

வெட்பூலா மருதிவிடத்தலை நீர்ப்பூலா இவைகளின்வேர்ப் பட்டை அதிவிடயம் நெல்லிமுள்ளி கூவிளம்பிஞ்சு இவைகளை ஒர்நிறையாயுலாத்திப் பொடித்து ஆவின்தயிரில் திரிகடிப்பிரமாணம் கொடுக்கநீங்கும்.

செந்தகம்விராகனிடை-க நாலுகடுக்காயை விரைநீக்கிப்பொடித்துக் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவிற்போட்டுப் பொரித்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

எலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் நாவற்கொழுந்தயறைத்து எருமைதயிரிற்கலக்கி ௩-நாள்கொடுக்கத்தீரும் வெள்ளாட்டுப்பாலில் எலுமிச்சம்பழம் சாறுபிழிந்து மூன்றுநாளுதயத்திற் கொடுக்கத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெள்ளக்கருவில் கடுக்காய்பூவை பொடித்துப் போட்டு நல்லெண்ணெவிட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்கததீரும்.

அரைப்படிகருங்குருவைமாவில் விடத்தலைபிலை விளாங்காய் பிரமாணம் அரைத்து விரவிப்பிட்டவித்து ௩-நாள் தின்னநீங்கும்.

முற்றினதேங்காய்பூவில் சீனிகூட்டியுண்ணத்தீரும்.

அனிச்சைதுத்திஇலை தாங்கிவரப்பூலா இவைகளின்வேர் மூத்தக்

காசு அதிவிடயம்சீரகம் வெள்ளைகுங்கிலியம் ஓமம்இந்துப்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை ஆவின்பாலில் வேகவைத்துகொள்ளதீரும்

அரைக்காற்படி எருமைமோரில் ஒருநாளுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் இலவங்கப்பட்டையை அரைத்துக்கலக்கிக் கொடுக்கநீங்கும்

ஆழாக்கு எருமைப்பாலிற் கலந்தவுடனே ஒருதுளிபுளியிலைச்சாறுபிழிந்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி சு-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நாவிரூதம் கொந்தகம்சித்திரமூலம் சாதிக்காய்அதிவிடயம்தான்றிக்காய் கிராம்பு பெருமரத்துப்பட்டை மூத்தக்காசு பொரித்து வெங்காரம் காய்ம்பற்பாடகம் இலவம்பிசின்சுக்கு நெல்லிவற்றல் சாதிப்பத்திரி அபின் திப்பிலிகஞ்சா இவைசமன்கூட்டிக் கஞ்சாசாற்றாலாட்டிக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து தயிரிலிட வயிற்றுக்கடுப்பு மூலமுளைக்குன்மம் கைகால்ஊறலுக்கு நாகபஸ்பம்.

ஒருபலம் நாகத்தைக்குகையில் வைத்துருக்கி அதில் கீழ்க்காய் நெல்லிசமூலத்தை உரைத்துபொடித்த தூள்பலம்-க தூவிவறுக்கப் பற்பமாகும் அந்தபற்பத்திலிடை சூதமசேர்த்து பனைமட்டைச் சாற்றாலாட்டி பில்லைதட்டிக் காயவைத்து குக்குடப்போடக் கொடிய சுண்ணமாகும் அதைவெண்ணெயிலும் விபாதிக்குத்தக்க மற்ற அனுபானங்களிலுங் கொடுக்க ஷை வியாதிகள்தீரும்.

வயிற்றுக்கடுப்புக் கழிச்சலுக்கு.

ஓமம் மிளகு வகைக்குப்பலம்-க ஓர்நிறைபாய்வெதுப்பிப் பொடித்து வெல்லம்-க கூட்டியரைத்து திரிகடிப்பிரமாணம் ய-நான்கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுக்கடுப்பு வாயுவுக்கு.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு ஓமம்உப்பு கருவேப்பிலை பெருங்காயம் சுண்டைவற்றல் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்து சுடுசோற்றில் திரிகடிப்பிரமாணந் தூவி நெய்வார்த்துண்ணத்தீரும்.

ஆசனக்கடுப்புக்குப் புகை.

ஆமைமோட்டைப் பொடித்து தணலிற்றூவி அபானவாயிற் புகைபிடிக்க கடுப்பு உடனேதீரும்.

இரண்டுவிராகனிடை சுக்கை மோர்விட்டு மைபோலரைத்து அரிசிலையும்வைத்து தைத்து மோரில் எ-தபா வேகவைத்து வடிகட்டித்தயிரிற் குழைத்துண்ணத்தீரும்.

சுரத்தின்பேரிற்காணும் கடுப்புக்கு.

செற்பொரிமா ஆவின்வெண்ணெ கற்கண்டு நற்சீரகத்தூள் இவைகள் ஓர்நிறைபாய் ஒன்றாய்பிசைந்து விளாங்காய்ப் பிரமாணம் கூ-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

சகலகிராணி அதிசாரம் வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல் சீதம் இரத்தம்விழுதல் மூலக்கடுப்பு வயிற்றுக்கடுப்புக்கு.

சுண்டைவற்றல் கருவேப்பிலை மாம்பருப்புஓமம் மாதுளம்பழத்தோடு நெல்முள்ளி வெந்தயம் இவைகளைச்சமமாய் வெதுப்பிப் பொடித்த திரிகடிப்பிரமாணம் தயிரிற்கொள்ள நீங்கும்.

செவியம் முத்தக்காசு-சுக்கு திப்பிலிதிப்பிலிமூலம் மல்லியாய்
விளங்கம் சீரகம கருஞ்சீரகம் ஓமம் அரத்தை பேரரத்தைமிளகுவெ
ந்தயம் குரோசாணிஓமம் தக்கோலம்லவங்கப்பட்டை சன்னலவங்கப்
பட்டை இலவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கிராம்பு ஏலம் சாதிக்காய்
சாதிபத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-க தூதுளைகண்டங்கத்திரிசிறுவ
ழுதலை சித்திரமூலம் சசாமூலிமுக்காவேளை சிறுகாஞ்சோரி நன்னாரி
சிற்றாமுட்டி வட்டத்திருப்பி சிறுகுறிஞ்சா விலாமிச்சண்ணம் வில்
வம்மாதுளம் இவைகளின்வேர் வில்வப்பிஞ்சு மாதுளம்பிஞ்சு கரு
வேட்பிரக்கு நெற்பொறி வகைக்குப்பலம்-வ இவைபெல்லாமிடித்து
ச-படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வேளையொன்
றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் கொள்ள நீங்கும்.

வெந்தயம் வால்மிளகு கருஞ்சீரகம் அதில்சாதிப்பத்திரி ஓமம்
சாதிக்காய்கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி திரிகடுகுதிரிபலை மாதுளம்பழ
த்தோல் அதிமதுரம் குரோசாணிஓமம் அதிவிடையம் சிறுநாகப்பூ
வாய்விளங்கம்கோஷ்டம சடாமாஞ்சில் கடுக்காய்பிஞ்சு சீரகமல்லி
தாளிசபத்திரி முத்தக்காசு சன்னலவங்கப்பட்டை சாட்டாத்திப்பூ
கற்கடகச்சிங்கி கசகசா ஏழுவிரைபுடம்போட்டகஞ்சாபெருமரத்து
ப்பட்டை கூவிளத்தின்பழம் அபின்புளியவிரைத்தோல் மாங்கொட்
டைப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-வ பெருங்காயம் விராகனிடை-க இ
வைகள் இளவறுப்புச்செய்து கலுவத்திட்டு ஆல்அரசு நாவல் அத்தி
நீர்ப்பூலா ஒதி ஆவாரைவிடத்தநெல்லி இலந்தை இவைகளின்சாறு
வகைக்குப்பலம்-உ இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்
டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக் குழம்பாய்க்காய்ச்சி அதனுள்
மைபோலரட்டி நாவல் ஏழுதொன்னையால் மூடித்தைத்து மறைவில்
வைத்து மூடித்தீயெரித்து இலைஅவிந்தபருவத்தில் மருந்தையெடுத்து
அரைத்து சுண்டைக்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்துகொண்டு அந்
தந்தவியாதிக்குத்தகுந்தபடி பொன்னாங்காணிசாறுகிராம்புஆவாரம்
பட்டைவாழம் கோரைக்கிழங்குசாறு எருமைத்தயிர்மோர் தேன்
பச்சரிசிகழுநீர் இவைகளிலொன்றில் ஒருண்டை கொடுக்கதீரும்.

பெருமரத்துப்பட்டை கொழுந்து மருதப்பட்டை உசிலம்பட்
டைவகைக்கொருதேங்காய்பிரமாணம் சிதைத்துவெண்சோளம்கல
ந்த கழுநீரிற்போட்டுப்பிசைந்துவேளையொன்றிற்குஅரைக்காற்படி
வீதங்கொடுத்து கோழிமிளகுநீரும் அன்னமுங்கொள்ள தீரும்.

மாதுளம்பிஞ்சு வில்வப்பிஞ்சு விளாம்பிஞ்சுமாம்பருப்பு இலவ
ம்பிசின் நெருஞ்சிக்காய் அத்திப்பிஞ்சு பெருமாத்துப்பட்டை புளி
யவிரைத்தோல் பொன்முசட்டைவேர் நாவற்பட்டை நாய்க்கடுகு
சாதிக்காய் சாதிபத்திரி குரோசாணிஓமம் பெருங்காயம் இவைகள்
வெய்யலிலுலர்த்தித் தூள்செய்து எருமைமோரில் திரிகடிவீதங்கொ
ண்டுவரத்தீரும்.

அகத்திஅரசுஅத்திஆவாரை இவைகளின்பிஞ்சு மாதுளம்வேர்
கோவைத்தண்டு சுரைத்தண்டுதான்றி நெல்லிக்கடுக்காய் சாதிக்காய்

சிராம்புவ ந்திரி ஓமம்வெந்தயம் திரிகடுகுஏலம் லவங்கம்சடாமாஞ்சில் குருசாணிஓமம் அதிமதுரம்வாய்விளங்கம் சீரகம்மல்லி நருக்குமூலம் வகைக்குகழஞ்சு-க இவைகள் சிதைத்து மூன்றுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டிஅதில்கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெய்போட்டு உருக்கினபின் கொடுக்கவும இந்தப்படி ௯-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

சர்திக்காய்சாதிப்பத்திரி மாசிக்காய்கிராம்பு கோஷ்டம்அதிமதுரம் அதிவிடயம் லவங்கப்பட்டை இலவம்பிசின் விளாம்பிசின் இவைகள் ஓர்நிறைப்பாயரைத்து மாதளங்காய்க்குள்வைத்து வெள்ளைதுணிசுற்றி அதின்மேற்சாணம் அப்பிக்கட்டெருவிற் புடம்போட்டு சாணியை வெந்தபருவத்திலெடுத்துக் கவசநீக்கி கஞ்சாசாற்றாலாட்டிச் சிறுசுண்டக்காய்ப்போலுண்டைசெய்து வடகலிற் கொடுத்தால் கடுப்புசீதம் இரத்தம்மூலம்நீங்கும் தேனிலிட அதிசாரம்நீங்கும் புளிகூட்டி மிளகாய்தள்ளவும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி பெருங்காயம்சீரகம் அதிவிடயங் கிராம்பு அபின் கஞ்சாவெந்தயம் கழற்சிவித்து குருசாணி இவைகள் ஓர்நிறைபாய் கஞ்சாயிலைச்சாற்றால் ௪-சாமம் அரைத்து இலந்தைவிதைபிரமாணம் உண்டைசெய்து தயிரில்மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கிராம்புதிரிகடுகு ஓமம்சிற்றரத்தைபொன்னுவரைவேர் அன்னபேதி சமுத்திராபழம் சாதிக்காய்பெருங்காயம் வகைக்கு விராகனிடை-க வெள்ளுள்ளி தோல்நீக்கிபலம்ஒண்ணறை வெற்றிலைக்காம்பு விராகனிடை-உ இவையெல்லாம்வறுத்து மைபோலரைத்து வெற்றிலையில்வைத்துக்கட்டி ஒருசட்டியில்வைத்து தீயெரித்து வெற்றிலை கருகிவருகிறசமயத்தில் எடுத்துஅரைத்து மறுபடியும்வெற்றிலையில் வைத்துச்சுருட்டி முன்போல்வெதுப்பியெடுக்கவும் இந்தபடி எ - விசைவேகவைத்து அரைத்துஉண்டைசெய்துவெந்நீரிற்கொள்ளதீரும்

திரிகடுகுஓமம்சாதிக்காய்சாதிபத்திரி அதிவிடயம்கிராம்புஅக்கிராகாரம் வகைக்குவிராகனிடை-க அபின்விராகனிடை-௬ எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்தச் சுண்டக்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து எருமைத்தயிரிலிடத் தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம் குருசாணிஓமம் விளாம்பிசின் மாதளம்பிஞ்சு இலவம்பிசின் வகைக்குக் கழஞ்சு-க இவைகண்டயிடைக்கு அபின்கூட்டி கஞ்சாயிலைச்சாற்றில் ஒருசாமமும் ஊமத்திலைச்சாற்றி லொருசாமமும் ஆட்டிப் பரிக்கிவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி எருமைத்தயிரில்நாழியொன்றிற்கு ஒருண்டையாக ௫-நாள் கொடுக்கத்திரும்.

சீரகம் சாதிக்காய்சாதிபத்திரிகிராம்பு அதிவிடயம் குருசாணிஓமம் சாதிலிங்கம் ஊமத்தம்விரை விளாம்பிசின் மாதளம்பிஞ்சு

வகைக்கு விராகனிடை-ஈ இவைகண்ட இடைக்கு அபின்கூட்டிக் கஞ்சாயிலைச்சாற்றிலும் ஊமத்தஞ் இலைசாற்றிலும் வகைக்கொரு சாமமாட்டி பரித்திவிரைப் பிரமாணம் உண்டை செய்துக்கொண்டு தேனிற்கொள்ள கிராணிக்குள்நீங்கும் எருமைத்தயிரிலிட வயிற்று கடுப்பு நீங்கும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் அதிவிடயம் கோஷ்டம் கசகசாசீரகம் கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு குருசாணிஓமம் திரிகடுகு திரிபலை அதிமதுரம் வெந்தயம் மலடு கடுக்காய்மொக்கு அபின் சுத்திசெய்தகஞ்சா அதில் காட்டாத்திமொக்கு தாமரைக்கிழங்கு விளாவரிசி நீர்முள்ளிவித்து சார்தோலரிசி முத்தக்காசு தென்னமொக்கு மாதுளைவித்து பூலாவேர்ப்பட்டை கருவேல்வித்து பெருமரத்தின் வேர்ப்பட்டை காட்டுக்கரணை புளியவிரைத்தோல் மாங்கொட்டைபருப்பு வகைக்குப் பலம்-௨ இவைகள் நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து ஆல் அரச நாவல் அத்தி முள்ளிலவு ஒதியம்பட்டை முடக்கொத்தான் வெட்பாலா இவைகளின்வேர் ஓர்நிறையாயிடித்து அரைப்படிசலத்திற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்திருத்து அதில்ஆவின்பால்படி-உ வெல்லம்பலம்-ய கூடச்சேர்த்து பாகுசெய்து மேற்படி சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி ஆவின்நெய்ப்படி-க விட்டு லேகியஞ்செய்து இறக்கி தேன்படி-வ கெந்தகச்செந்தூரம் லோகசெந்தூரம் வகைக்குப் பலம்-க போட்டுக் கிண்டி வைத்துக்கொண்டு கழற்சிக்காயளவு அந்திசந்தி ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

மாதுளம்பழத்தோல் வில்வப்பிஞ்சு காட்டாத்திமொக்குகடுகு பொன்முசுட்டைவேர் முத்தக்காசு புளிய விரைத்தோல் லவங்கம் இலவம்பிசின் ஓமம் குருசாணிஓமம் திரிகடுகு வெட்பாலையரிசி ஆனைதிப்பிலி நாவற்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை மாம்பருப்பு கழற்பருப்பு கருங்காலிவயிரம் வெள்ளிலோத்திரம் நீர்முள்ளிவிரை அதிவிடயம் கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் காசுக்கட்டி இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து நெல்லிக்காய்ச் சாற்றாலாட்டிக் கழற்காய்ப் பிரமாணம் உருண்டை செய்துக்கொண்டு தயிரிற்கொள்ளத்தீரும் இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

கிராணிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

———

வாயுரோகப் படலம்.

அதாவது நரம்புவழியாய் வாதநீர் அதிகரித்து அபானத்தில் விரைகளில் நரம்புவழியாயும் இன்னம்பலபலவழியாயும் மாதுநீர்களால் சகலவியாதிகளையும் அதிகரித்தால் அதமேக சம்பந்தத்தில் சேர்ந்தவியாதி என்னப்படும் இது வாயுரோகப்படலமென பெயர் வகுக்கப்பட்டது.

விருத்தம்.

உரைத்தோம்வாயுவென்பதற்கு மூணந்தவாதந்தானறிந்து
நிரைத்தசூட்சவிகமனைத்தும் நேரும்பலநூல்களையாராய்ந்து
குரைத்தமொழியுந்தான்பகுத்துக் கூறப்பிணியுந்தானகல
திரைத்தமுனிவர்தன்னருளால் தெரியவுரைத்ததுவாமே.

அண்டவாயுக்குணம்.

வாயு குடலிற்றங்கி நரம்புவழியாய் விரையிலொன்றி யிறங்கி மொருமிவலிக்கும் அது மேல்நோக்கி உடலுள் வாங்கும் அதன் நரம்பு புடைத்துக்காணும்.

நிவர்த்தி.

நொச்சி கழற்கொடிசாரணை ஆடாதோடைவேளை வேலிப்பருத்தி கோழியவரை இவைகளின்கொழுந்து எருக்கமொக்கு வகைக்குப்படி-௧ வசம்பு சித்திரமூலம் மிளகுதிப்பிலி ஓமம்வகைக்குவிராகனிடை-௩ வெள்ளுள்ளி கழற்சிபருப்பு விராகனிடை-௫ பெருங்காயம் விராகனிடை-௧ இவைகள் வேலிப்பருத்திச் சாற்றிலரைத்து-௧ கழஞ்சுவிதம் உண்டைசெய்து நிழலுலர்த்திக் கொண்டு சங்கங்குப்பி நொச்சி உத்தாமணி முருங்கை சாரணை கொடுவேலி வகைக்குப்பலமரைவிதம் ஒன்றாய்ச்சிதைத்துக் கியாழஞ்செய்து அதில் ஒருண்டையை ௩-அரைத்துக் கொடுக்கவும் இப்படி மூன்றுநாள் புளிதள்ளி சாப்பிடத்தீரும்.

கொடுவேலி சங்கங்குப்பி செங்கத்தாரி காத்தொட்டி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௪ கருப்புக்கட்டிபலம்-௭ எள்ளுப்பொடி பலம்-௨ மிளகுஓமம் வகைக்குப்பலம்-௧ வெள்ளைப்பூண்டுபலம்-௨ சீரகம் இந்துப்பு வெடியுப்பு நவாச்சாரம் அதிவிடயம் வகைக்கு விராகனிடை-௨ தேங்காய்-௧ இவைகளை மெழுகுபோலிடித்து கொட்டைபாக்குப்பிரமாணம் இருபோது ௨௰-நாள் உட்கொள்ள புளைபில்தள்ளவும்.

குறுணிக் கழுதைப் புட்டையை நாலுமாக்கால் தண்ணீரிற் கரைத்து வேடுகட்டி அதின்மேல் எருக்கங்காயில் பஞ்சுவிரை நீக்கி நாட்பட்ட வரகரிசிமாவை வைத்துமூடி நூலாற்கட்டி பிட்டவித்து காய் வெந்தபதத்திலெடுத்து நாழிகை-க கடுகு ஒருகாய்பிட்டை சாப்பிடத்தீரும்பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு தள்ளவும்.

சத்திசாரணைவேர் முடக்கொத்தான் கொழுந்து கழற்கொழுந்து உள்ளிபெருங்காயம் சுக்கு இவைகள் ஓர்நிறையாய் அரைத்து ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளுள்ளிசுக்கு நாவற்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க இடித்து நாழிநீரிற்போட்டு சரியாகவற்றவைத்து அதில் மூன்றுகழற்பருப்பைப் பொடித்துப்போட்டு மூன்றுநாள் கொடுத்து முருங்கையிலையை அதில்வதக்கிக்கட்ட விரையேறிஇறங்குகிறது தீரும் இச்சாபத்தியம்.

ஒருதேங்காய்ப்பூவின் மத்தியில் தோல்நீக்கின ஒருபலம் வெள்ளைப்பூண்டைவைத்து பிட்டவித்து பூவைப்பால்பிழிந்து பூண்டையும் ஒருபலம் முருங்கப்பட்டையையும் நன்றாயரைத்துச் சாறுபிழிந்து ஒன்றாய்க்கலந்து சாப்பிட்டுக் காற்றுபடாத அறையிற்படுத்துக் கொள்ளவும் இப்படி ந-நாள் செய்யத்தீரும்.

கழற்சிப்பருப்பு வெள்ளுள்ளி முருங்கப்பட்டை சுக்கு கருஞ்சாணம் வகைக்குக்கழஞ்சு-ச ஒருபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி சு-போது கொடுக்கத்தீரும்.

புரசவிரை மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-ந வெள்ளைப்பூண்டு விராகனிடை-ந அரைத்து கொட்டைப்பாக்குபபிரமாணம் மூன்றுநாள் உதயத்திற்கொடுக்கத்தீரும் புளிபுகையிலை தள்ளவும்.

கழற்பருப்பு சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குவிராகனிடை-ய் அண்டவெல்லக்கருவில் விரவிப்பொரித்துண்ணத்தீரும்.

கோழிமுட்டை வெளுமைக்கருவில் ஒருகழற்பருப்பு கொட்டைபாக்குப்பிரமாணப் சிற்றுமுட்டிக் கொழுந்தும் அரைத்துபோட்டுப் பொரித்துக் கொடுக்கததீரும்.

கருவளையல் மிளகு பெருங்காயம் இவைகள் ஒர்நிறையாய் மைபோற்பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்

திருகுகள்ளியைவாட்டிச் சாறுபிழிந்து அதற்குநிகர் நல்லெண்ணைகூட்டி ஆள்பலத்துக்குத்தக்கபடி மூன்றுநாள்கொடுத்து ஆறுநாள் பத்தியம் வைக்கத்தீரும்.

கழற்சிப்பருப்பு சத்திசாரணைக்கிழங்கு மிளகுஇந்துப்புபெருங்காயம் வெள்ளுள்ளி வசம்பு இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெள்ளாட்டுபாலிலரைத்துக் கொடுக்கநீங்கும்.

புளியிலையைப்பிடித்து ரு-படி சலத்திற்போட்டு அதில் திரிகடுகு இந்துப்புஓமம் காந்தம்வெங்காரம்வெள்ளுள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-க வாளம் விராகனிடை-ய கழற்சிப்பருப்பு விராகனிடை-ரு இவைகள்கிழிகட்டி வேகவைத்து மருந்துகள்கழுவி எருக்கம்பூச்சாற்றுலாட்டி தேற்றாவிரைப்பிரமாணம் உருண்டைசெய்து விளக்கெண்ணெயில் ஒருகுளிகையை உரைத்து மூன்றுநாள் பத்தியமாய் கொடுக்கநீங்கும்.

பெருங்காயம் கழற்பருப்பு மிளகு இவைகள் ஊமத்திலைச்சாற்றுலரைத்து பரித்திவிரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இருபோது மூன்றுநாள் ஒருகாசிடை ஆமத்திலைச்சாற்றிலரைத்துக் கொடுத்து மேற்படிசாற்றை விரையிற்பூசி தடவிவறுத்து ஒத்தணஞ் செய்யத்தீரும்.

இதுப்பைப்பிண்ணாக்கும் சிவந்தகோழிக் காந்தமும் இரண்டு சுண்டைக்காய்பிரமாணம் அரைத்துக் கருப்புக்கட்டியில்பொடித்து கொடுக்கநீங்கும்.

குட்டித்தக்காளியிலையும் தைவேளையிலையும் வதக்கி ஒத்தணஞ் செய்து கட்டவும்.

கழுதைலத்தியும் கழற்சியிலையும் வறுத்து ஒத்தணஞ் செய்துக் கட்டவும்.

ஆனை குதிரை ஒட்டை கழுதை வெள்ளாடு இவைகளின் லத்தியும் தேட்கொடுக்குயிலையும் தேங்காய் திருகினபூவும் பூவாரம்பூவும் கொடிக்கள்ளிபட்டையும் ஓர்நிறையாயிடித்து வறுத்து ஒத்தணங் கொடுக்கவும்.

மந்தாக்கினிவாய்குணம்.

பசியிசவுண்டாசி மந்திக்கும் சிந்தையில்நினைந்ததெல்லாந் தின்னவிரும்பும் கொள்ளஒட்டாது வயிற்றிற்றங்காமல் வாந்தியாகும் மலஞ்சருகும் கிறுகிறுக்கும் வயிறுவலிக்கும் மலத்தில்சிறு இரத்தமும் மிகுந்தசலமும்விழும பலங்குறையும நயனமுகம் வெளுக்கும.

நிவர்த்தி.

மேற்சொல்லிக்கின எட்டுபலம் இஞ்சியை சிறுபில்லையாக நறுக்கி அதில்-கரு எலுமிச்சம்பழம்பிழிந்து சூரியனில் வைத்துலர்த்தி சரிநெய்விட்டுவறுத்து கடைசீர்பலம்-க சீரகம்பலம்-உ சதுர்ச்சாதம் திரிசாதம்திரிகடுகு தாளிசப்பத்திரி குருசாணிஓமம் வாய்விளங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-ரு இவைகளைபிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனியயும்-ரு கூட்டி திரிகடிப்பிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

மேற்சொல்லிக்கி அரிந்த இஞ்சிபலம்-ய உமிபோக்கின சீரகம் பலம்இரண்டரை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்துலர்த்தி ஆவிநெய்தெளித்துச் சூரணஞ்செய்துக் கொண்டு திப்பிலிமிளகுகோஷ்டம்கிராம்புதாளிசப்பத்திரி திப்பிலி வாய்விளங்கம் சடாமாஞ்சில் அதிமதுரம் கொத்தமல்லி ஓமம் திப்பிலி

மூலமும் நாளோவேர்சந்தனம் ஏலம்தழுதாழை வேர்த்தோல் இவை கள் ஓர்நிறையாகக் கரிச்சாலைச்சாற்றில் மூன்றுநாளூறவைத்துஉலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்துக்கொண்டு இரவகைச் சூரணத்தை யும் ஒன்றுபக்கலந்து அதிலநெற்பொறி முந்திரிப்பழம் சலாசத்து பற்பம் வகைக்குப்பலம்-க சீனிபலம்-ய கூட்டித் திரிகடிபிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இந்துப்பு திரிகடுகு கருவேப்பிர்க்கு வகைக்குப்பலம்-க இவைகட்கு எட்டிலொன்று காச்சிவெதுப்பிசூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் அன்னத்திற்றாயி நெய்விட்டு பிசைந்து சாப்பிடத்தீரும் மலசுத்தியாகும்.

அக்கினிமந்தம் வாய்பொருமலுக்கு.

கண்டங்கத்திரி முள்ளி சத்திச்சாரணை ஓமம் கொடுவேலி திரிகடுகு நவாச்சாரம திரிபலை பஞ்சலவணம் சத்திச்சாரம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-வ வீதம்பொடித்து அதற்குநிகர் அசுவகெந்திச்சூரணங் கூட்டித்தேனிலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்பு விராகனிடை-க சீரகம்விராகனிடை-உ சாமம் ஓமம் விராகனிடை-ஈ சுக்குவிராகனிடை-ஈ திப்பிலிவிராகனிடை-ரு மிளகுவிராகனிடை-சா பொடித்து அதற்கு கடுக்காய்ப்பொடிகூட்டி திரிகடி வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

ஓமம்சுக்கு கொடிவேலிவேர் இவைகள் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து அதற்குநிகர் கடுக்காய்ப்பொடி கூட்டித் திரிகடிப் பிரமாணம் மோரிற் கொள்ளத்தீரும்

பச்சைகருவேப்பிலையை ஒருதேங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஒன்றரைப்படி தண்ணீர்கலக்கி அரைபடியாய்வறறவைத்து வடிகட்டி அதில்கருப்புக்கட்டி பலம்-ஈ போட்டுப் பாகுசெய்து கரியுப்பு வெடியுப்பு இந்துப்பு சீனிக்காரம்வெள்ளுள்ளிகருஞ்சீரகம்ஓமம்திப்பிலி பெருங்காயம் சவுக்காரம நவாச்சாரம வகைக்குக்கழஞ்சு-ஈநெற்பொரிபடி அரிக்கால் இவைகள்தனிததனியே சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தோல்நீக்கின இஞ்சிபலம்-கசு அரைப்படிநெய்தெளித்து பொன்னிறமாய் வறுத்துச் சூரணித்துக்கொண்டு கடுகுரோகணி தேசாவரம் சுக்குசீரகம் வகைக்குப்பலம்-க ஏலம்மிளகு வகைக்குப் பலம் முக்கால் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி நெல்லிமுள்ளிவகைக்கு பலம்-ற சாதிக்காய் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூலவங்கம் தாளிசபபத திரி-கூ கூகைநீர்வகைக்கு கால் இடித்துச் சூரணஞ் செய்துகொண்டு இருவகைச்சூரணத்தையும் ஒன்றுபகலந்து சர்க்கரைபலம்-கசு கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்,

வாயுத்திரட்சி அரோசியம் மலக்கட்டுக்கு.

ஆவின்பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்த சிவதைபலம்-சு திரிபலை சுக்கு திப்பிலிபூண்டு வகைக்குப்பலம்-க லவங்கப்பட்டை லவங்கப் பத்திரி சிறுநாகப்பூ ஏலம் இந்துப்புவகைக்குப்பலம்-௨ இவைகளை பிடித்துச் சூரணித்து அதற்குசிகா சர்க்கரைகூட்டி திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்

பித்தவாயு அரோசியம் அக்கினிமந்தம் வயிற்றெரிவுக்கு

ஆவாரைபஞ்சாங்கச் சூரணப்பொடி-க இஞ்சிஎலுமிச்சம்பழம் முசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௨ சீனி பலம்-கூ ஒன்றாய்க்கலந்து பாகுசெய்து அதிமதுரம் சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௨ ஏலம் மிச்சம்வேர் சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி வகைக்குப்பலம்-ய இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து தூவிகிண்டி ஆவின்நெய்படி-௨ தேன்படி-க கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்துகொட்டை பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

புளியேப்பத்திற்கு.

வசம்பு சுட்டசாம்பல் வறுத்தசரியுப்பு பெருங்காயம்இவைகள் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் மோரிலாவது நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்

ஊஷ்ணவாயுவுக்கு.

பிரண்டைஓமம் கருவேப்பிலைக்குசரியுப்பு வகைக்குப்பலம்ஷவறுத்து மூன்றுபடி எருமைமோர்விட்டு ஒருகொதி வந்தபிறகு இறக்கி வைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவரநீங்கும்

அஜீரணவாயுவுக்கு.

சுக்குதிப்பிலிமிளகு அசமதாகம் இந்துப்புகற்சீரகம் பெருங்காயம் இவைகளோர் நிறையாய்ச்சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் அசனத்திற்பிசைந்து ஆவிநெய்விட்டு உண்ண நீங்கும்.

சந்திச்சாரணை கண்டங்கத்திரி வில்வம் இவைகளின்வேர்வகைக்குப்பலம்-கூ சுக்குபலம்-க பூண்டுபலம்-கூ காயம்பலம்-ய இந்துப்பு பலம்-கூ௨ இவைகள்சிதைத்து ஒருப்படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆசனத்தின் பின்னுட் கொள்ளத்தீரும்.

மிளகை வறுத்துப் பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம தேனிற் கொள்ள நீங்கும்.

கருவேப்பிலைக்கு சுக்குசீரகம் ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை-கூ ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து உட்கொள்ள நீங்கும்.

மந்தவாயுவுக்கு.

சீரகம் ஏலம் பச்சைகர்ப்பூரம் இவைகள் ஓர்நிறையாய்சூரணித்து அதற்குசிகர் சர்க்கரைகூட்டி திரிகடி அந்திசந்தி கொள்ளநீங்கும்

மேற்றோல்சீவின இஞ்சிபலம்-௰ ஏலம் திரிகடுகு கிராம்பு ஓமம் வாலுளுவையரிசி சாதிக்காய் ஆனைத்திப்பிலி சீரகம் அதிமதுரம் குருசாணிஓமம் அமுக்கரா கசகசா லவங்கப்பத்திரி கொடிமல்லி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் இவைகள் நெய்விட்டு வறுத்துச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் உட்கொள்ள நீங்கும்.

பித்தவாயுவுக்கு.

லவங்கம் திரிகடுகு முத்தக்காசு சிறுநாகப்பூ திரிபலை இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்கு நாலிலொன்று ஆவின்பாலிற் சுத்திசெய்த சிவதை சூரணங் கூட்டி வேளை யொன்றிற்குக் கழஞ்சு தேனிற்கொள்ள நீங்கும்.

நற்சீரகம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் சோம்பு சன்னலவங்கப்பட்டை சதகுப்பை வகைக்குப்பலம்-௩ மல்லிபலம்-௩ இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சர்க்கரை கற்கண்டு வகைக்குப்படி-௩ கூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிலிரண்டு நேரமும் ௰-நாள் கொள்ளநீங்கும்.

கடுக்காய் திப்பிலி சுக்கு சீரகம் ஓமம் இந்துப்பு நறுக்குமூலம் வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகள்பொடித்து ஒருபலங்கருப்புக்கட்டியை பாகுசெய்து அதிற்றாவிக்கிண்டி நாழியொன்றிற்கு ஒருகழற்காய்ப் பிரமாணம் கொள்ள நீங்கும்.

வாயுச்சூலைக்கு.

திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் இவைகள்வெதுப்பிப் பொடித்துதிரிகடிப்பிரமாணந் தேனிற்கொள்ள நீங்கும்.

ஆனந்தவாயுவுக்கு.

தும்பையிலையை எலுமிச்சங்காயளவில் அரைத்துபழச்சாற்றில் கலக்கக்கொடுக்க நீங்கும்.

பத்திரு எருக்கிலைக்குள் தோல்நீக்கின அரைப்பலம்வெள்ளைப்பூண்டை வைத்துக்கட்டிப் பிட்டவித்து இலைவெந்தபருவத்தில் எடுத்துச் சாறுபிழிந்து அந்தசாற்றில் பூண்டையரைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபொழுது கொடுக்கநீங்கும்.

ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு மிளுப்பைபிண்ணாக்கை ஆழாக்கு புளிச்சாற்றில் ஊறப்போட்டு வெதுப்பிக்கொடுக்க நீங்கும்.

வாயுக்குத்துக்கு.

கொடுவேலிப்பட்டை சுக்கு புறங்கிப்பட்டை பிறப்பங்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-௩ வீதஞ்சிதைத்து ௪-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றிக் கியாழஞ்செய்துநாளொன்றிற்குமூன்றுநாள் கொடுக்கநீங்கும்.

வாயுபொருமலின்குணம்.

வாயுப்பொருமி அக்கினிமந்தித்து உண்டை அசனத்தினைவார்க்கும் புளித்தேப்பமிடும் காற்றுப்பரியும்.

நிவர்த்தி.

பத்துவிராகனிடை சுக்கை வேலிப்பருத்திச்சாற்றை யைபோலரைத்து பில்லைதட்டி ஒருசட்டியில் இரண்டு விராகனம் உப்பைப் பரப்பி அதின்மேல் முன்போல உப்பைப்பரப்பி ஒடுமூடி சீலைமண் செய்து நாலுஎருவிற் புடம்போட்டு பொடித்து தேனிற் கொள்ள நீங்கும்.

சீனிபலம்-கவ ஒண்ணறைபடி ஆவின்பாலிற் பாகுசெய்து அதில் கிரிசாலைச்சூரணம் பலம்-க ஏலம் வாய்விளங்கம் மிளகு ஓமம் லவங்கப்பட்டை வெள்ளுள்ளி வாலுளுவை திப்பிலி நற்சீரகம் வகைக்கு பலம்-ó சதகுப்பைபலம் மல்லிகைபலம்-ரு கிராம்புவிராகனிடை-உ இளவறுப்பாச்சூரணித்து தூவிக்கிண்டி தேன் நெய்விட்டு லேகியஞ் செய்து நாழியொன்றிற்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள நீங்கும்

சுக்குபலம்-ச சர்க்கரை தேன்வகைக்குப்பலம்-உ இவைகள்லேகியஞ்செய்துச் கொள்ள நீங்கும்.

திரிகடுகு கடுக்காய் அரத்தை நறுக்குமூலம் பேய்ப்புடல்மல்லி வாய்விளங்கம் வேர்ப்பீர்க்கு கருவேப்பீர்க்கு முருங்கப்பட்டைசதச்சாரணைவேர் வகைக்குப்பலம்-ó இவைகள்சிதைத்து நாழிசலத்திற்போட்டு வ-படியாய் வற்றவைத்துஇரண்டுநாழிகொள்ள நீங்கும்

குண்டலவாயுக்குணம்.

வாயுமிகத்துக் கூப்பிட்டோடித்திரிந்து வயிற்றில்வந்துகற்போற்றிகளும் மறுபடியும்சிதறி உடம்பெங்கும்பறந்து பின்வந்தடங்கும் தீபனத்தை ஒடுக்கும்

குடசரிவாயுக் குணம்,

வாயு அதிகரித்து குடல்முதுகு நெஞ்சுவிலாவுமுதலான இடங்களில் ஓடியுடைத்து யுரண்டுமூன்று வலிக்கும் உடலயரும் மலங்கருகும.

அறைகதவாயுக்குணம்.

மென்மேல் உண்பதினுலும்நொந்தஅன்னம் வூசற்கறி புசித்தலாலும் மலங்கட்டினுல் வாயு அதிகரித்து வயிறுபொருமி வாந்திப்பிராந்தியாகும்.

அந்தருவாயுக்குணம்.

அக்கினி மந்தித்து சீரணங்காலம் உண்டவண்ணமாய்ப்பிரவாதிக்கும் புளித்தேப்பம் வாந்தி தாகங்காணும் வாயுகருங்காற்றுபரிந்துகொண்டிருக்கும்.

தடிவாயுக்குணம்.

வாயு அடிக்கடி உடலிற் பரந்தோடித்துச் சிலநேரமடங்கியிருக்கும் நாடோறு மதிகரித்து இப்படியே கேட்டை யறுசச்செய்யும்

குடல்வாயுக்குணம்.

குடலில் வர்யுபுரண்டு வலித்துக்குமுறி இறையும்விலாநீரோற் சலக்கும் மந்திக்கும்.

சகலவாயுவுக்கும் பொதுப்பிரயோகம்.

வேப்பிர்க்கு மூர்க்கரை சாரணைவேர்கருவேப்பிர்க்குமுருங்கை யிர்க்கு வகைக்கொருபிடி சுக்கு மஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-௩ இவைகள் சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படி யாய் வற்றவைத்து போசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீரகம் இந்துப்பு ஓமம்திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் இவைகள் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிச்சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம்தே னிலாவது நெய்யிலாவது உண்ணத்தீரும்.

சுக்கு திப்பிலிமிளகு வெள்ளுள்ளிஓமம்வாலுளுவையரிசிஇவை கள் ஓர்நிறையாய்வெதுப்பி பனைவெல்லங்கூட்டி மெழுகுபோலரை த்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகுஓமம் பெருங்காயம்வகைக்குப் பலம்-௪ வெதுப்பிச்சூரணித்துக் காயுப்பை எருக்கம்பழுப்புச்சாற் றுலரைத்து ௪-அல்லது ஆறுபுடம்போட்டுபஸ்பம்பண்ணியதை சூரணத்திற்கு நிகர்கூட்டித் திரிகடியளவு ௭-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

செவியம் கொடிவேலிவேர் திப்பிலி கண்டதிப்பிலி சுக்குவகை க்கு விராகனிடை-௩ சிதைத்து இரண்டுபடி நீரிற்போட்டு அரைக் காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் சாதிலிங்கத்தை உரைத்துக் கொ ள்ளத்தீரும்.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிகடுகுதிரிபலை திப்பிலிமூலம் சித்திர மூலம் இந்துப்புசவுட்டுப்பு வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி இவைகள் ஓர்நிறையாய்ச்சூரணித்துத் திரிகடியளவு தேனிற்கொள்ளத்தீரும்

அசுவகந்தி நற்சீரகம் திரிகடுகு ஏலமகிராம்பு அக்கிரகாரம் அ ரத்தை இவைகளை ஓர்நிறையாய் சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

மிளகு ஓமம் வெந்தயம்சீரகம் தைவேளைவேர் இவைகள்வெது ப்பிப் பொடித்துத் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் ௮-பலம் பனைவெல்லம்பாகுசெய்து அதில்திரிகடுகு ஏலம் சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ வெதுப்பிப்பொடி த்துப்போட்டுக்கிண்டி தேன்நெய் வகைக்குப்படி-வவிட்டு லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சி மட்டி கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் லவங்கப்பட்டை வசுவாசி சிற்றரத்தைச் சித்திரமூலம் அதிமதுரம் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம்கல்லுப்புகுருசாணி ஓமம் மிளகு வாய்விளங்கம் நிலவாகைவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-ரு இவைகளைச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டித்திரிகடிபபிரமாணம சாபபிட்டுவரத்தீரும்.

வாயுவுக்கு விரேசனம்.

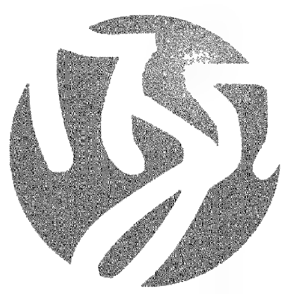
மிளகு இந்துப்பு வகைக்குகழஞ்சு-க சீரகம்கழஞ்சு-அ சுக்குஅரிபசிவதை வகைக்கு விராகனிடை-க ஓமம்கழஞ்சு-ரு திப்பிலி கழஞ்சு-ச கடுக்காய்கழஞ்சு-கரு கத்திச்சாரணைவேர் சூரணம் கழஞ்சுய இவைகளை நிழலிலுலர்த்தி பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணங்கொள்ள விரேசனமாகி வாயுந்தீரும்.

கெந்தகம் இரதம் நேர்வாளம் திரிகடுகு காயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளைப் பொடித்து முற்றின தேங்காய்க்குள் ளடைத்துக் கண்ணில்முநங்கைமுளையடைத்து ஏழுதுணிமண்செய்து புடம்போட்டு ஒடுநீக்கியறைத்துச் சுண்டைக்காயப பிரமாணம் உண்டைசெய்து தேனிற் கொடுக்க விரேசனமாகும் பத்தியம் மோரும் அன்னமும் வெந்நீரும் கொள்ளத்தீரும்.

மல்லி வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணிகடுக்காய்வாளம்இவைகளை முறைபாய் இஞ்சிச்சாற்றிலரைற்றிப் பரித்திவிரைப்பிரமாணம்உண்டைசெய்து மேற்படி சாற்றிலாவது மிளகுகியாழத்திலாவது கொடுக்கச் சகல வாயுவுந்தீரும்

திரிகடுகு கடுகுரோகணி தேசாவரம் வாய்விளங்கம் வகைக்குக் கழஞ்சி-உ சுத்திசெய்த முளைபோக்கினவாளம்கழஞ்சு-ய இவைகள் இஞ்சிச்சாற்றால் மைபோலாட்டி குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலாவது பனைவெல்லத்திலாவது இரண்டுண்டைகொடுத்து வெந்நீர்சாப்பிட நன்றாய்விரேசனமாகி சகலவாயுவும்மலக்கட்டுந்தீரும் முன்போல் பத்தியங் கொள்ளவும்.

சிவதைபலம்-க திரிபலைமல்லி கடுகுரோகணி தேசாவாரம்இந்துப்பு செவியம் முத்தக்காசு திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சிறுநாகப்பூ அன்னபேதி விலாமிச்சுவேர் வகைக்கொருகழஞ்சு-ரு தேவதாரம் லவங்கப்பத்திரி கோஷ்டம் சந்தனம் பொரிகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-சஉ இவைகளை வெய்யிலிலுலர்த்தி பொடித்து திரிகடிப் பிரமாணம் இஞ்சிச்சாற்றில் சகலவாயு மலக்கட்டுந்தீரும் மற்றபாதிகட்டுதற்குரிய அனுபானங்களிலிட்டால் குணமாகும் பொரி மிளகுநீரும் அன்னமும் உப்புக்கட்டி சுக்குஞ்சியும் கொள்ளலாம் இரவில் மிளகு கியாழங்கொள்ளவும்.



சிவதைவிராகனிடை-௩ம் திரிகடுகு வாய்விளங்கம் கிராம்புலவங்கப்பட்டை கோரைக்கிழங்கு திரிபலை வகைக்கு விராகனிடை-௧ வெய்யலிலுலர்த்தி பொடித்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி திரிகடியளவு வெந்நீரிற்கொள்ள மலக்கட்டுந்தீரும் பத்தியமோரசனஞ்செய்யவும் இரவில் மிளகுக்கியாழ்கொள்ளவும் சகலவாயு பாண்டுவீக்கம்விஷசுர கிராணிமுதலானதும் நீங்கும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெபடி-௨ கருள்ளிச்சாறு தண்ணீர்விட்டான் வேர்சாறு பெருமபேய்க்கு ட்டிச்சாறு வீதம்படி-௧ ஒன்றாய்கலந்து அதில் கருஞ்சீரகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம் அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ உலர்ந்த இஞ்சிவிராகனிடை-உ சற்றாமுஞ்சருகு வில்வத்தொழுந்து இலந்தைக்கொழுந்து முசுமுசுக்கைஇலை வகைக்கு விராகனிடை-ரு அரைத்துப்போட்டு பெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ளஉகூ-விசை பிரவிர்த்திபாகும் பத்தியம் பொரிமிளகுசாறும் அன்னமும் இரவில் சுக்குக் கியாழம் கொள்ளவும் இப்படி-சரு விசைகொள்ள சகலவாயுவுந்தீரும்.

வாயுரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

குன்மரோகப் படலம்.

அதாவது பித்தம் அதிகரிந்து குடற்புறட்டல் வுண்டாகி என்னேரமும் ஏப்பத்தையுண்டாக்கி அக்கினிமந்தத்தைபற்றிநிற்புதால் குன்மம் எனப்பெயர் பெற்றது.

விருத்தம்.

செப்பிஞேன்குன்மமெட்டுந் தெளிவுறமானிடற்கு
ஒப்பிலாபலநூலாய்ந்து ஒழுங்குடன்பிணிகள்நீங்கி
துப்புறப்பாகந்தானுந் துப்பனேசெய்யவென்று
மெய்ப்புடன்முனிவர்தாமும் மேன்மையாயுரைத்திட்டாரே.

மேற்படிவிபரம்.

வாதபித்தத்திலே தம் குன்மம் சத்திகுன்மம்பெரிகுன்மம் வலிகுன்மம் சூலைகுன்மம் கபாலகுன்மம்.

வாதகுன்மத்தின்குணம்.

ஈரலும் நெஞ்சும்வற்றும் ஒருபக்கத்தைப்பற்றிவயிறெரிந்தனையுங் குடலைப்புரட்டிவலிக்கும்சத்திக்கும்சிறுசிறுத்துவரும்கத்துகைகைபொருத்துளையும் இரவில்பாதி உபாதிஅதிகரித்து கித்திரைசற்றும்வராது.

நிவர்த்தி.

வில்வக்கம்பலம்-உய வில்வவேர்பலம்-கரு இவைகள் இடித்து ச-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்ததில் கரு-பலம்வெல்லங்கரைத்து வடிகட்டி பாகுசெய்த இஞ்சிபலம்-ங மிளகுபலம்-ச திப்பிலி உள்ளிபலம்-உ மஞ்சள் அசமதாகம் வகைக் குப்பலம் வெவ்வேறாயிடித்து வடிகட்டிப் பாகில்தூவிபசுநெய்படி ங-விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழிக்கோருளனுமிச்சங்காய்ப்பிரமாண ங்கொள்ளத்தீரும்

வெள்ளுள்ளிச்சாறு நெல்லிச்சாறு இஞ்சிச்சாறு இளநீர் நெய் பால் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்கலந்து இரண்டுபடியாய் வற்றவைத் ததில் கோஷ்டம் ஏலம்வெங்காரம் இந்துப்புகற்சீரகம் திரிகடுகு கொத்தமல்லி கிராம்பு செங்கொட்டை வகைக்குப்பலம்-க அரைத் துப் போட்டு காச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டி வீதங் கொள்ளத்தீரும்

கொடுவேலி புனலி நிலவாகை குமரி இவைகளின்வேர் வகைக் குபலம்-ய இடித்து ய-படி தண்ணீரிற்போட்டுஒருபடியாய்வற்றவை த்துவடித்ததில் திரிகடுகுஇந்துப்பு வகைக்குபலம்-க பூண்டுபலம்-ரு அரைத்துப்போட்டு ஆவின்நெய்படி-க கூடவிட்டுக் காய்ச்சி நாழியொ ன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் உண்டுவரத்தீரும்.

இஞ்சி சிவதைசீந்தில் நிலவாகை கொடுவேலி முற்கொடிஇவை களின்மூலம் முடக்கொத்தான் மூலம்பூண்டு திரிகடுகு வகைக்குப் பலம்-த இவைகளையரைத்து அரைபடி சிற்றாமணக் கெண்ணெயில் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொ ள்ளத்தீரும்.

நொச்சி நிலவாகை கொன்றை கழற்கொடி ஆதண்டைமுருங் கைசிவதை செபமுள்ளி அவைகளின்வேர் உள்ளி இந்துப்பு வகைக் குப்பலம்-க இவைகளையரைத்து ஒருபடி சிற்றாமணக் கெண்ணெயில் போட்டுக்காய்ச்சி கள்ளிப்பால் கழஞ்சுகூடவிட்டுநாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

பித்தகுன்மக்குணம்.

வயிறுமந்திக்கும் வலிக்கும் நெஞ்செறியும் வாய்நீர்ஊறும் ஒக் காளிக்கும் எதிரெடுக்குமகிறுகிறுக்கும்வியற்கும் வாய்கசக்குபஉண் டியைஒழிக்கும் மலத்திற் பித்தஞ்சுவரி கடுத்திறங்கும் சிறுநீர் விழி மஞ்சணித்திருக்கலாம்.

நிவர்த்தி.

வில்வவேர் முல்லைவேர்சுக்குஏலம் பாசிப்பயறுநெல்லிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-வ இடித்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்கா ற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவுமிப்படி ஆறுபொழுதுகொடுக் கத்தீரும்.

சத்திச்சாரணைவேரை ஆவின்பாலி லவித்துணர்த்திச் சூரணஞ் செய்து சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் நெய்யிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத்திரும்.

முக்காவேளை சமூலம் இடித்துப் பிட்டவித்து காற்படிச் சாறு பிழிந்து திரிகடுகுபொடி விராகனிடை-உ கூட்டி ஆறுவேளை கொடுக்கத்திரும்.

சுக்குபலம்-வ மிளகுஒமம் வகைக்குப்பலம்-உ சேங்கொட்டை அக்கிராகாரம் வகைக்குப்பலம்-ஐ இவைகளைவெதுப்பிச் சூரணித்துச் சத்திச்சாரணைவேர் சூரணம்பலம்-கரு கூட்டித் திரிகடிபளவு வெந்நீரிற் கொள்ளத்திரும்.

சிலேத்மகுன்ம குணம்.

நாவு வழுவழுத்துனிற்கும் வாய்நீர்சுற்றி வாந்தியாகும் விக்கல் கொட்டாவி இருமல்தும்மல் இளப்பு வயிற்றிரைச்சல் காணும் நீர் மலங்கட்டு அன்னத்தைவெறுக்கும் புறந்தாள் வீங்கிவற்றும் சீழ் போற் கபம்விழும்.

நிவர்த்தி.

திரிகடுகு திரிபலை கல்லுப்புசெவியம் அரத்தைஏலம் லவங்கப் பட்டை கெந்தகம் கண்டதிப்பிலி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சீனிக்காரம் அக்கிராகாரம் கிராம்பு இந்துப்பு சாதிப்பத்திரி அமுக்கறுவேர் வகைக்குவிராகனிடை-கரு கடுகுரோகணி சாதிக்காய் வெண்காரம் வகைக்குவிராகனிடை-கஅ நவாச்சாரம் கல்மதம் வகைக்கு விராகனிடை-ஓ இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்து அதில் கோப்பிறண்டையை அவித்துலர்த்தி இடித்தசூரணம் விராகனிடை-ச கூட்டி இதற்கு நிகர் வல்லிச்சூரணம் சீனிபலம்.டு சேர்த்துத் திரிகடியளவு தேனில் கொள்ளத்திரும்.

வலிக்குன்மக் குணம்.

வயிறுபலவிதமாய் வலிக்கும் ஆகாரத்தைமறுக்கும் நெஞ்செரியும் எதிரெடுக்கும் மலத்தில்பித்தம் சுவரிவிழும் தேகம்வற்றும்.

நிவர்த்தி.

அரைப்படி தேங்காய்ப்பால் இந்துப்புபலம்-க பூண்டுபலம்-உ சாரம்கழஞ்சு-உ பொடித்துப் போட்டுக் கள்ளிப்பால் கழஞ்சு-உ கூடவிட்டுக்காய்ச்சி நெய்வடித்து அதை ஒருகரண்டிவீதம் கொடுக்கத் திரும்.

கொடிக்கள்ளி திருகுகள்ளி கொடிவேலி நாயுருவி எருக்கு இவைகளின்சாம்பலை ஒர்நிறையாய் சலத்தில்கரைத்து தெளிவாயிருத்துக்காய்ச்சி உப்பெடுத்துக்கொண்டு நாழிஒன்றிற்கு கழஞ்சுவீதம் நெய்யிற்கொள்ள முதலான சகலகுன்மந்திரும்.

முற்றின் தேங்காய்க்குள் வெடியுப்பு வளையலுப்பு அட்டுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம்-க இந்துப்புபலம்-உ பொடித்துப்போட் டடைத்துச் சாணியிற்பொதிந்து புடம்போட்டுச் சிரட்டைநீக்கி மெழுகுபோலரைத்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகொட்டை பாக்களவுசாப் பிடத்தீரும்.

சித்திகுன்மத்தின்குணம்.

வாயு அதிகரித்து வயிறுபொருமும் அன்னத்தைதள்ளும்செரிக்காது வாந்தியாகும் நெஞ்செரியும் புளித்தேபபமிடும் உடல்வெளுத்துவற்றும் ஆயாசங்களிப்புண்டாகும் மலங்கருகும்.

நிவர்த்தி.

சரிபுப்புநீர்படி-க வெடியுப்பு-ந இவைகளைத்தனித்தனியே சலத்திற்கரைத்துவைத்து மறுநாள் தெளிவாயிறுத்துக்கலந்து அதில்-ச கழஞ்சு பெருங்காயத்தை பொடித்துப்போட்டுக் குறுகக்காச்சி நாழியொன்றிற்கு ஒருபாக்களவு நீராகாரத்திற் கொள்ளத்தீரும்

இந்துப்புபலம்-க வெங்காரம்வெள்ளுள்ளி வகைக்குப் பலம்-உ நவாச்சாரம்கழஞ்சு-உ தேங்காய்ப்பால்படி-ங கள்ளிப்பால் படி-வ ஒன்றாய்க்கலந்துகாச்சி நெய்வடித்துக்கொண்டு நாழியொன்றிற்கு ஒருகாசிடை உண்ணத்தீரும்.

திரிகடுகுபூண்டு இந்துப்புரசபற்பம் சற்காந்த மிவைகளை ஓர் நிறையாய்க் கள்ளிப்பாலிலரைத்துக் குன்றிப்பிரமாண முண்டை செய்து நொச்சியிலையைப் பிட்டவித்து பிழிந்தசாற்றில் ஒருண்டை கொள்ள இப்படி ஆறுபோது கொள்ளத்தீரும்.

எரிகுன்மக்குணம்.

வயிறு எப்போதுமிரையும்பொருமும் குடலைப்புரட்டி ஒக்காளிக்கும் ஏப்பமிடும் தலைகனத்துவலிக்கும் கிறுகிறுக்கும் மயிர்களால் விழிவியர்க்கும்.

நிவர்த்தி

வெள்ளாட்டுப்பால் தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி அரிக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்இந்துப்பு திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஆறுபொழுதுண்ணத்தீரும்.

கழற்சிவேர்சாரணை கொடுவேலிநொச்சி நிலவாகை கொன்றை முருங்கை ஆதண்டை-உ காய்வீழிசெம்முள்ளி இவை வேர்பட்டை சிவதைபூண்டு இஞ்சியிந்துப்பு சீந்திற்றண்டு மிளகுதிப்பிலி வகைக் குப்பலம்-க இவைகளை முடக்கொத்தான் சாறுவிட்டரைத்து-ஏபடி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டு கள்ளிப்பால்கழஞ்சு கூடவிட்டுக் காச்சி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உட்கொள்ளதீரும்.

குன்மசூலைக்குணம்.

மேல்வயிறு வலித்தெரியும் வாய்நீரூறும் ஏப்பமிடும் சிறுகவெதும்பும் பொருத்துக்கள் இளையுங்குத்தும்.

நிவர்த்தி.

வெங்காரம்பிந்துப்பு காயம் சுக்கு பஞ்சாட்சரம் செந்தூரம் யிவைகளை ஓர்நிறையாயரைத்து தேற்றுவிரைப்பிரமாணம் உண்டை செய்து தேனிற்கொள்ளத்தீரும்

காட்டுக்கரணைகிழங்கு பலம்-௪ நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-௨ சேங்கொட்டைபலம்-௨ செவியம்-௩௨ சுக்குசித்திரமூலம வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளை நெருப்பில் வெதுப்பியும் மற்றவைகளை ரவியில்வெதுப்பியும யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து சீனியில்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

குன்மம்மூலம் இடுப்புக்குடைச்சல் வாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டைபலம்-அ அரத்தைநகிறுநாகப்பூ சுக்குசிறுதேக்கு சீரகம் திப்பிலி தாளிசப்பத்திரி தேசாவரம் கருஞ்சீரகம்கோஷ்டம் வால்மிளகு அதிமதூரம் எலம்சாதிக்காய் சாபத்திரிசதகுப்பை குங்குமப்பூ சடாமாஞ்சில் ரீ-சைக்கு விராகனிடை-௩ லவங்கப்பட்டை மல்லி மலைதாங்கிவேர் திரிபலை அமுக்கருக்கழஞ்சு கிரந்திநாயகம் சித்திரமூலம் மிளகு வெங்கம் மேற்படி பத்திரி சிவன்வேம்பு வேர்பட்டை முத்தக்காசு நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-௬ அவைகளையிடித்து வடிகட்டிப் பால்விட்டுப்பிசைந்து வெய்யலில்உலர்த்தி உலர்ந்தபின் அரைக்காற்படி நெய்தெளித்துப் பொன்னிறமாய்வறுத்து சர்க்கரைபலம்-௧ கூட்டி வைத்துக் கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ளத்தீரும் பத்தியம் புளியுகையிலை காப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவேண்டும்.

குன்மவலிக்கு.

சுக்குவெங்காரம் ஓமம்மிளகு வகைக்குவிராகனிடை-௧ வெதுப்பிப் பெருந்தும்பைகொழுந்து ஒருபிடிகூட்டி எருமைமோரிலரைத்து உட்கொள்ளத்தீரும்,

பித்தகுன்மம் கத்திகுன்மம் எரிகுன்மக்கிருமிக்கு.

கடுக்காய் நிலாவரை வகைக்குப்பலம்-௫ அதிமதூரம் கோஷ்டம்ஏலம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி நிலவங்கப்பட்டை சீரகம் வகைக்குபலம்-௧ இடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர் விளாம்பழமும் கரியுப்பும் ஓர்நிறையாயிடித்து சூரணத்தைக் கூட்டி திரிகடி வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

குன்மஅக்கினிமந்தத்திற்கு.

சித்திரமூலம் திப்பிலி ஓமம்மிளகு நற்சீரகம் பொன்முசுட்டைவேர் பெருங்காயம்சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம்இந்துப்புஇவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிபிரமாணங் கொள்ளத்தீரும்.

வெட்டையைப்பற்றின பித்தகுணம் எரிகுன்மம்

ஈரல்வலி வாயுமலச்சிக்கலுக்கு.

திரிகடுக்காய் ஐம்பதைவிரைநீக்கி-௨ படி ஆறுமாதத்திய காடியில் நனையவைத்துலர்த்தி அப்பால்வெற்றிலைஎலுமிச்சம்பழம் இவை

களின்சாற்றிலும் புளித்தமோரிலும் வகைக்குக் காற்படி விகிதம் தனித்தனியே ஊரவைத்துலர்த்திக்கொண்டு ஆவின்பாலில்அவித்துலர்த்தி நரம்புதள்ளிய சிவதைபலம்-க மிளகு கடுகுரோகணி சுக்குதிப்பிலிசீரகம்ஏலம் இந்துப்புகழியுப்பு வளயலுப்பு சவுசாடுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையெல்லாம் இடித்துஇஞ்சிச்சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வகைக்கு-உ ஜாமமரைத்துகழற்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து நாழியொன்றிற்கு ஒருண்டையாக இச்சாபத்தியம் நாலுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

சகலகுன்மவாயுவுக்கு.

முற்றினகருங்கோழியை மயிர்குடல்தலைகால்சிறகுநீக்கி இதின் வயிற்றுக்குள் காயம்கடுகு திப்பிலிகண்டதிப்பிலி சுக்குமிளகு இந்துப்பு கருஞ்சீரகம்ஓமம் பொரிகாரம் சீனிக்காரம்சவுக்காரம்வகைக்கு விராகனிடை-ரு சத்திச்சாரணைகிழங்கு திருகுகள்ளி வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க அரைத்துவைத்துமூடி கொள்ளவித்தண்ணீர்படி உ-சிறுதும்பைச்சாறுபடி-க நன்றாய்க்கலந்து அதற்குள்விட்டுமூடிச் சீலைமண்செய்து நீர்வற்ற வேகவைத்து எலும்புநீக்கியுலர்த்திப்பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

பயித்தியவாயு அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டு

அன்னஞ் சகியாததற்கு.

வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி திரிகடுகுஅசமதாதம் இந்துப்பு வளயலுப்புகற்சீரகம் பெருங்காயம்சித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம்அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம்-வ சிவதைபலம்-வ கடுக்காய்த்தோல் பலம் க-இவைகளில் மிளகு திப்பிலிக்கடுக்காய் அசமதாகம்அந்தநாலையும் அனலிலவெதுப்பியும் மற்றவைகளை ரவியில் வெதுப்பியும் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கருங்கோழியை குடல்தலை கால்மயிர் எலும்புநீக்கிகாசுபோல் அரிந்து கருஞ்சீரகம்சுக்கு ஓமம்பெருங்காயம் வெங்காரம் பூண்டுகிராம்பிலுப்பைப்பிண்ணாக்கு இந்தப்புமிளகு கார்கோலரிசிமுருங்கைவேர்பட்டை கடுகுரோகணி சீனிக்காரம் வெருகங்கிழங்கு கடுக்காய் கழற்பருப்புமஞ்சள் சுத்திசெய்தவாளம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க பொடித்துத் தனித்தனியேதூவி மூன்றுபடி இஞ்சிச்சாறுகொடுத்துவறுத்து இரட்டித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

குன்மம்வாயு கெண்டைவீக்கத்திற்குக் காந்தசெந்தூரம்.

காந்தம்கெந்தி வகைக்குப்பலம்-க எலுமிச்சம்பழச் சாற்றாலாட்டி உசாமஞ் சென்றபின் பிலைதட்டிக்காயவைத்து மூன்றுவிசை கெசபுடம்போடச் செந்தூரமாகும் கொடுவேலிவேர்கெந்தகம்வகை

க்குப்பலம்-க முலைப்பாலும் வெள்ளைக்கருவாமலும் வகைக்கு இர ண்டுசாமமாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து புடம்போடச் செந்தூ ரத்தையும் எருக்கம்பாலலாட்டி வில்லைசெய்து செசபுடம்போடக் கருகின செந்தூரமாகும் இருவகைச் செந்தூரமா யிருக்கும் அதில் பணவிடைவீதந் தேனிலுமற்ற அநுபானங்களிலும் ஒருமண்டலங் கொள்ளதீரும்.

குன்மம்மூலவாரி பாரிசவாய்வு வயிற்றுவலிக்கும்.

ஒருபலம் வெள்ளுள்ளியை மேற்றோல்நீக்கி ஆவின்பாலி லவித் து அதில்சீரகம இந்துப்புசுக்கு திப்பிலி மிளகு ஓமம் பெருங்காயம் இவைகள் வகைக்குப்பலம் ஒன்றுவீதம் வெதுப்பிப் பொடித்துத் தூவிக்கடைந்து வேளைவொன்றிற்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமா ணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

குன்மம் சூதவாயுதிரட்சிக்கு.

நாலுபலம் பனைவெல்லத்தை ஒருபடி ஆவின்பாலில் பாகுசெ ய்து அதில் அமுக்கருக்கொடிவேலி பெருந்தும்பை மேகப்பிரண் டை நொச்சி சங்குமாவிலிங்கு மிளகரணை கொழுஞ்சி வெள்ளைச்சா ரணை அடம்புசிறுபூளை நிலவாகை இவைகளின்வேர் வகைக்கு பலம் க-இடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு வால்மிளகு கடுக்காய் தான்றிக் காய் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம்அரத்தை சுக்குபெருங்காயம் கண்டதிப் பிலி சதகுப்பை குறுசாணிஓமம் திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் கிராமபு சாதிப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ அதிவிடயம் திப்பிலி சடாமாஞ்சில் சேங்கொட்டை ரசகர்ப்பூரம வகைக்குபலம்-வவெள் ளுள்ளிபலம்-க மூங்கிலிலைதேங்காய்ப்பாலிலும் அரைத்துப்போட் நெய்படி-க தேன்படி-வ கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைவொன் றிற்கொரு கழற்காய்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் இவைகளெல் லாம் இச்சாபத்தியம்.

தாம்பிரபலம்-க சுத்திசெய்து உருக்கி அதில் தாளகத்தையும் அண்டத்தோலையும் வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றுலாட்டிக் குன்றிபோ லுண்டைசெய் துலர்த்தில் ஒவ்வொரு உண்டையாகக்கொடுக்க வெண்கலம்போலிருக்கும் அத்துடன்வீரம் கழஞ்சு-உ பூநீர்கழஞ்சு-க கூட்டி வெள்ளெருக்கம்பால் ஒருநாளாட் டிவில்லைதட்டி ௱-எருவிற் புடம்போட்டு இரசங்கழஞ்சு-க கூட்டி மு லைப்பாலாலிரண்டு சாமமாட்டி கோழிப்புடம்போட்டுக்கொடியபற் பமாயிருக்கும் அதில்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலாவது வாழைப்பழ த்திலாவது பத்தியம் பாலுங்கஞ்சியும் கொடுக்கவும்

சகலகுணத்திற்கு.

நொச்சி தழுதாழை மாவிலிங்கு இவைகளினிலைகள் ஓரளவாய் ச்சிதைத்துப் பிழிந்தசாறு ஆழாக்குவெள்ளுள்ளி தயிலம் ஆழாக்கு

பெருங்காயம்பலம்-௧ பொடித்துப்போட்டுக் குழம்பாய்க் காய்ச்சி ஒருகரண்டியளவு ௰நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமம் இந்துப்பு அதிவிடையம் ஒருதலைப்பூண்டு வகைக்குப் பலம்-௨ கடுகுரோகணிசாதிபத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-௰ ஆடாதோடை நத்தைச்சூரி சத்திச்சாரணை இவைகளின்வேர் கருவேம்பிர்க்கு பிரண்டை வகைக்கொருபிடி இவைகளைப்பிரண்டைச் சாற்றுலாட்டி ஒருகருங்கோழி மாமிசத்திற் சரிகுறுணி பிரண்டைச் சாற்றில் வேகவைத்திடித்துலர்த்திச் சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபடிகரியுப்பு பால் எருமைமோர்வரிக்குமட்டிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-௧ இந்துப்புவெடியுப்பு சவுட்டுப்புவளயலுப்புவகைக்குவிராகனிடை-௧ ஒன்றாய்க்கலந்துகாய்ச்சி ஒருவிராகனிடை வீதம் நீராகாரத்திற் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருதுலாம் வேப்பிலையைப் புதுசட்டியிற்போட்டு எரித்துநீராக்கித் திரிகடிப்பிரமாணம தேனில் ௮-நாள் கொள்ளத்தீரும் புளிதள்ளவும்.

இருபதுவெள்ளைப்பூண்டை தோல்நீக்கி ஒருதேங்காய்த் திரிகலுக்குள்வைத்துப் பிட்டவித்துப் பூவைத்தள்ளி அரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்குப பிரமாணம் ௮-நாள்கொள்ளத்தீரும்

பெருங்காயம் கலர்பருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு-௨ இவைகளை ஓர்கிறையாய்வெதுப்பி மெழுதபோலரைத்து வேளைஒன்றுக்குகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்

சத்திச்சாரணைவேர் பலம்-௫ சதாவேரிக்கிழங்குஆபிற்பட்டை சித்திரமூலம் வெள்ளைப்பூண்டு மூருங்கப்பட்டை சிற்றாமணக்கின் வேர் நெருஞ்சில் வகைக்குப்பலம்-௧௫ இவைகளை யிடித்து ௬௪-படி தண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து இதில்திரிகடுகு கோஷ்டம் ஓமம் இந்துப்பு நவாச்சாரம் காயம்திரிபலை ஆனைத்திப்பிலி சத்திச்சாரணை வேர்ப்பட்டை கொத்தமல்லிவகைக்குப் பலம் ௨-அரைத்துப்போட்டு நெய்படி-௧ விட்டுக்காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும்.

வசம்பு திரிகடுகு ஓமம் கருஞ்சீரகம் சண்பகப்பூ அதிமதுரம் அபின் லவங்கப்பட்டை பெருங்காயம் திரிபலை இவைகளை எழுஎருக்கிலைத் தொன்னைக்குள்வைத்து மூடி அதை ஒருபடி எருக்கம்பூவுக்கு மத்தியில்வைத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு முடிவைத்து நீர்வற்றினபின் எடுத்து மருந்தையும்பூவையுங் கொஞ்சம்லவணமுங்கூட்டி வெந்ததொன்னையை சிதைத்துப் பிழிந்தசாற்றாலரைத்துப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் இருபதுநாள் கொள்ளத்தீரும் புளிபுகையிலை கரப்பன் பதார்த்தந்தள்ளவும்.

கர்ப்படி வேலிப்பருத்திச் சாற்றில் இந்துப்புஉமம் வகைக்குப் பலம்-க திப்பிலிபலம்-ஹ காயம்பலம்-வ போட்டுவறுத்து பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

காற்படி உப்பில் வெற்றிலை முருங்கை ஊமத்து இலைகளின் சாறு வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குப்படி-வ விட்டுக் கருகவறுத்து பொடித்து அதற்குநிகர் சத்திச்சாரணைவேர்ச் சூரணங்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளத் தீரும்.

முருங்கை சத்திச்சாரணை சித்திரமூலம் இவைகளின்வேர்ப்பட்டை முடக்கொத்தான்சமூலம் மிளகுவெள்ளுள்ளி வகைக்குப்பலம் க- காயம்பலம்-வ இவைகளிடித்து சூரணஞ்செய்துக் கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் சிற்றாமணக்கெண்ணையில் மத்தித்து உட்கொள்ளத் தீரும்.

இருபதுபலம்ஈருள்ளியில் தண்ணீர்தெளித்து இடித்து பிழிந்த சாறுபடி-க நெல்லிக்காய் இஞ்சிவீறுணிக்கிழங்கு இவைகளின் தனித்தனிச்சாறு பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபடியாக வற்றவைத்து அதில் ஆவினெய்படி-க கோஷ்டம்ஏலம்வெங்காரமிந்துப்பு அரைத்து திப்பிலிமல்லி கிராம்பு வசுவாசிசேந்கோட்டை வகைக்குப்பலம் ஒண்ணரை யரைத்துப்போட்டு பதமாகக் காய்ச்சிவடித்து ஒருஈரண்டிவீதம் கொள்ளத்தீரும்.

கரியுப்பு வெடியுப்பு வளையலுப்புநாகம் பெருங்காயம்வகைக் குபலம்-க இவைகளைபொடித்து ரு-படி ஆவின்பாலிற்கலந்துசுண்டக்காச்சிஎடுத்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற்கொள்ள திரும்.

மிளகாய் உப்பு எள்ளு இவைகளை யோர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவினெய்யிற் கொள்ளத் தீரும். இவைகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

குன்மரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

வாதரோகப் படலம்.

அதாவது நரம்புத் துவாரங்களில் கெட்டநீர்தங்கி தசையில் ஊரி வாயு அதிகரித்து வலி அசதி சர்வாங்கரோகத்தைப் பற்றி வாயு விளைவித்தலாம்.

மேற்படிரோகக்குணம்.

உடல்கைகால் நொந்து கடுத்துளைந்த பலங்கெட்டு அதிசோம்பல் தூக்கமிருந்தால் வாதமென்றும் தேகத்தில் பலவிடங்களிலுமு

த்தடங்கினல் தடிவாதமென்றும் தேகம்வெதுப்பி உளைந்து கிறுகி றுத்து நடுங்கிசுரவான் கால் நடுக்குவாதமென்றும் ஒருபீசம் வீங்கி வலித்துமேல்நோக்கிஏறினல் அண்டவாதமென்றும் சந்திற்பிடித்து அடாமல்உளைந்து வலித்து மலையில் அதிகரித்து உடல்மெலிந்து கா துகேட்டால் சந்துவாதமென்றும் தேகம்மெலிந்து உளைந்துபலவிட ங்களில் ஓடிக்குத்தி பலங்குறைந்து நாவும்பல்லும் வரண்டால்ஓடுவா தமென்றும் தோள்வீங்கி கண்டம்பிடறி வலித்துக் கடுத்தால்தோள் வாதமென்றும் ஒருபுறத்தில் கையும்காலும் வணங்காதிருந்தால்பக் கவாதமென்றும் கழுத்தைதிருப்பி பார்க்கஒட்டாமல் பிடித்துகொ ண்டால் கழுத்துவாதமென்றும் இரவும்பகலும் விடாமற் சிரசுவலித் தால் சிரசுவாதமென்றும் திருத்தமாக பேசவொட்டாமல் நாவை யிழுத்துக்கொண்டால் தம்பனவாதமென்றும் பல்லசைந்து வலித் தால் தந்தவாதமென்னும் இருசெவியும் மந்தித்தால் கரணிகவாத மென்றும் விரல்கள்விரைத்து ஒன்றைப்பிடிக்கக்கூடாமல்இருந்தால் அல்குலிவாதமென்றும் முன்கையிரண்டும் முகம்வீங்கி வலித்தால் முன்கைவாதமென்றும் முகம்ஊதிகடுத்தால் வதனவாதமென்றும் இடுப்புளைந்து கடுத்துக்குனிய நிமிரக்கூடா திருந்தால் இடுப்புவாத மென்றும் அசனத்துருளை நொந்துகடுத்தால் வருளைவாதமென்றும் தொடைகடுத்து நடக்கக்கூடாதிருந்தால் தொடைவாதமென்றும் முழங் தாள் வீங்கிக்கடுத்தால் முழங்கால் வாதமென்றும் கெண்டைக்கால் கடுத்துவலித்தால் கெண்டை வாதமென்றும் குதிவீங்கிக் கடுத்தால் குதிவாதமென்றும் வாய்க்கடுத்து அலகு கிட்டிவியர்த்து பேசக்கூ டாதிருந்தால் வாதமென்றும் தண்டுபொருமி தடிசாரலை தண்டுவா தமென்றும் கைகாலை சுருக்கவாங்கி இழுத்துக் கடுதால வாணவா தமென்றும் அடிக்கடிதேகத்தை விற்போல்வளைந்து வியர்த்து நாக் குப்பற்கிட்டி மேல்மூச்சுகண்டால் தனுர்வாதமென்றும் தூரநடக்க க்கூடாமலும் உண்டஅசனஞ்சமியாமலும் ஏப்பம் பரிந்துக்கொண் டிருந்தால் அசிரணவாதமென்றும் இருகாதிலும் இரத்தங்கட்டி அய ர்ந்தால் சுரோணிக வாதமென்றும் உதரத்தின்மேல் நரம்பு சுமை யாய்த்தோன்றி மூலாக்கினிமந்தித்து உடல்வெளுந்தாற் கபவாத மென்றும் குடல்புரண்டு குமுறிஇரைந்து வலித்து மந்தித்துப் பரந் தோடி வலித்துக் காலுளைந்தால் குடல்வாத மென்றுஞ் சொல்லப் பட்டிருக்கிறது.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

தாளகம்லிங்கம் சவ்வீரம்கச்சூடம் இரதசெந்தூரம் மனோசிலை வெளுமைகெவுரி இரதம்வகைக்கு விராகனிடை ரெண்டரை கெந்தி விராகனிடை-௫ இதனை நிம்மபழச்சாற்றாலாட்டித் துணியில்ஊட்டி நிழலுலர்த்தித் திரிந்து புங்கு இலுப்பை ஆமணக்கு வேம்பு எள்ளு இந்த ஐந்துவகை யெண்ணெயையும் ஒன்றாய்க்கலந்து கடத்தபின்

னிரக்கி உடலாதிபக்தமும் துவாலையிட்டு இஞ்சிச்சாற்றில் ஒருகாசிடை தயிலங்கலந்து கொடுக்கத்தீருஞ் சன்னிதோஷமுந்தீரும் பத்தியம் உப்புபுளிதள்ளவும்.

காஞ்சிரப்பழச்சாறு-௧ சதுரக்கள்ளிப்பால் எருக்கம்பால்வகைக்குப்படி அரிக்கால் திருகுகள்ளிப்பால் படி அரிக்கால் தேங்காய்ப்பாலது வகைக்கியாழம் புங்கெண்ணை இலுப்பெண்ணை குருக்தெண்ணை ஆமணக்கெண்ணை நல்லெண்ணை கோழிமுட்டைத்தயிலம்மயில்நெய்வகைக்குப்படி-௨ வெள்ளாட்டுக்கறி அவித்ததண்ணீர்படி௩ஷை பால்நாழி-௧ ஒன்றாய்கலந்ததில் சுக்குதிப்பிலி பேராத்தை சிற்றரத்தை சதகுப்பை செவியம் தேவதாரம திப்பிலிமூலம் அதில் கோஷ்டம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் மஞ்சிட்டி கஸ்தூரிமஞ்சள் வாய்விளங்கம் கரப்பான்பட்டை விளாவரிசி வெட்பாலையரிசி ஆனைத்திப்பிலி உள்ளி பெருங்காயம் வெளிச்சம்பிசின் கடுகுஓமம் பொரிகாரம்கடுக்காய் அரிதாரம் கற்கடகச்சிங்கி வகைக்குவிராகனிடை-௨ இவைகள்வெள்ளாட்டுப்பாலாலரைத்துப்போட்டுபதத்திலிருத்து ஒருகாசிடைஉள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலுந்தடவத்தீரும்.

காஞ்சிரசம்பழச்சாறு நாழி ௫ எலுமிச்சம்பழச்சாறு நாழி-௭ எருமைக்கு கருநொச்சி வாதமடக்கி ஆடாதோடைவுத்தாமணிமுடக்கொத்தான் இவைகளின்சாறு வகைக்குறுணி அஞ்செண்ணை குறுணி எட்டிவிரைபலம்-௰ கோஷ்டபலம்-௧ வசம்புஓமம் குருசாணியோமம் முருங்கைப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௨ வெள்ளுள்ளிபலம்௬ திரிகடுகுபலம்-௮ திரிபலைபலம்-௩ இவைகளையரைத்துப்போட்டுமெழுகுபதமாகக் காச்சிவடித்து நதேகத்திற்பூசிப் பிடிக்கத்தீரும்.

வாதமடக்கிகரத்தொட்டி ஆதண்டைமாவிலிங்குசத்திச்சாரணை முருங்கை கருநொச்சி கொடிவேலி புங்கு வேம்பு பொற்கொன்றை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௧ நார்சாதிலிங்கம்துருசுபற்பம் கெந்தம் அரிதாரம் பெருங்குரும்பை மஞ்சள்காயம் வெளிச்சம்பிசின் கிராம்புஉள்ளி சுக்குகடுகு திப்பிலிவசம்பு அசமதாகம் வாலுளுவையரிசி அரத்தை சாதிக்காய் பொறிகாரம் கார்கோலரிசி மிளகு சேங்கொட்டைவகைக்குக்கழஞ்சு-௩ இவையெல்லாமரைத்து ஒருபடி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சி ஒருகாசிடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.

எருக்குகுருந்து வீழிசங்குதுளசி சிவன்வேம்பு கொடுவேலிவெள்ளறுகு அமுக்கிறாகருஞ்சூரை கழற்பருப்பு கஞ்சா சிறுகளாகள்ளி விளாத்தி செம்புளிச்சை எருமைமுல்லை அப்பை முத்தக்காசு ஆவாரை பூலா நன்னாரிசாரணை வகைக்குப்பலம்-௧ வசம்புசுக்கு வெளிச்சம்பிசின் சென்னகாம்பழம் சாதிக்காய் செவ்வள்ளிக்கொடி திப்பிலி

கெந்தகம் மிளகு அரிதாரம் சீனிக்காரம் கடுகுமஞ்சள் தான்றிக்காய் வசம்பு பெருங்குரும்பை அதில்லவங்கம் பெருங்காயம் சதகுப்பை நேர்வாளம் கார்கோலரிசி வகைக்குவிராகனிடை-௩ இவைகளையரைத்து ஐங்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.

வேப்பெண்ணை நல்லெண்ணைவகைக்குப்படி-௩ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்முருங்கை முள்ளி கொடிவேலி எருக்கு சதுரக்கள்ளிகுருஞ்சாரணை நொச்சி ஆடாதோடை ஈசுரமூலிவிழி ஆதண்டை இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு முத்தக்காசு வேப்பம்பட்டை எருக்கம்பழுப்பு வெள்ளுள்ளிகெந்தகம்பெருங்காயம்குங்கிலியமஞ்சள்மிளகு இஞ்சி வெங்காரம் அரிதாரம்ஓமம் வகைக்குப்பலம்-௧ அரைத்துப் போட்டுக் காச்சியெடுத்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குங்கொடுத்துபூசத்தீரும்.

பட்சவாதம் தனுர்வாதமுதலிய சகலவாதத்திற்கும்

எள்ளுபுங்கு இலுப்பை ஏரண்டம் கடுகுவசம்புஇந்தஆறுவகை பெண்ணையும் வகைக்குப்படி-௨ எட்டிப்பழச்சாறுபடி-௪௨ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில்நருநொச்சி கொன்றைசிறுகுறிஞ்சாவிலைக்குவிழுதி வேலிப்பருத்தி குன்றிஊமத்து சங்குஅவுரி கண்டங்கத்திரி தழுதாழைமுள்ளி குமிழ்புங்கு முக்காவலை அழிஞ்சிசிவதை வேலிமருக்காரை சதுரக்கள்ளி எருக்கு எட்டியிலை கள்ளிக்கொடிவேலிப்பருத்தி நெரிஞ்சில் கூத்தன்குதம்பை வசுவாசி ஆதண்டை செம்புளிச்சைகூவர்த்தி வெள்ளைக்குன்றி மணிக்கொழிஞ்சி முருங்கை காட்டாமணக்கு கருங்காலிசாரணை சிற்றாமணக்கு காட்டுமுருங்கைவெட்பாலை வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு சீந்திற்கொடி அசுவகெந்தி பிரம்புஇவைகள்மூல வகைக்குதூக்கு-௧ திப்பிலிஅரத்தை சுக்குஓமம்மிளகுவகைக்குப்பலம்-௨௰ மாமஞ்சள் குங்கிலியம் வகைக்குப்பலம்-௰ கொள்ளு தேவதாரம் வகைக்குப்பலம்-௩௰வெள்ளுள்ளிபலம்-௧௫ இவைகளெல்லாமிடித்துப்போட்டு தழுதாழைஊமத்துமாவிலிங்கிசுறற்சிமுருங்கை வேலிபருத்தி விழிநொச்சி ஆதண்டையிலைக்கள்ளி எழுச்சிவாகை சதுரக்கள்ளி சிற்றாமணக்குஇஞ்சி எலுமிச்சம்பழம்இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய் விட்டுக்காச்சி இறுத்து உடம்பிற்பூச சகலவாதம் சன்னிவலிதீரும்.

பட்சவாதம் முதலானவாதம் அ௰-க்கும் மற்றகொடிய

ரோகங்களுக்கும் கெந்திமெழுகு.

சுத்திசெய்த உ௰-விராகனிடை நெல்லிக்காய் கெந்தியைஅகண்டஇருப்புச்சட்டியிலிட்டு தீபம்போலெரித்து இருப்புக் குறட்டால் கிண்டி தயிலம்போலுருகிவருகிற சமயத்தில் வ-பலம் கொம்புத்தேனைச் சிக்கறுசிறுகவிட்டுக் கிண்டியபின்பு அதில் சுத்திசெய்த வீரம் ரசக்கர்ப்பூரம் சூதம்வகைக்குவிராகனிடை-௪௨ இவைகள்மயனமாய்

பொடித்ததூளையும் இரண்டுபலந்தேனையுங் கொஞ்சங் கொஞ்சமாய் விட்டு ஓயாமற் கிண்டிக்கொடுத்து மெழுகானதின்பேரிற்சிவந்தபதத்தில் ஆற்றிச்சிமிழிலடைத்துக்கொண்டு தேற்றுவிரைப் பிரமாணம் கருப்புக்கட்டியிற்பொதித்து புழுங்கலரிசிதவிட்டிற் புரட்டி நாளொன்றுக்கு இருபோது மூன்றுநாள் ஆறுவுண்டைகொடுத்து புளிவுப்பு தள்ளி ஆவின்பால் நெய்கூட்டிப் பத்தியமாகவைத்து ஏழாநாள்தலைக்கு சலம்வார்த்து ஒன்பதாநாள் பாலையும் மிளகையுமரைத்து கொதிக்கவைத்து சிரசிற்றேய்த்து நீராட்டி பதினோராநாள் வாததேகமானால் விளக்கெண்ணெ வேப்பெண்ணெ ஆவினெய்இவைகளைபோற்றளவாய்க்காச்சி தேய்த்துஸ்நானஞ்செய்விக்கவும் மற்றதேகமானால் விளக்கெண்ணெமட்டுந் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்விக்கவும்பட்சவாதம் இளம்பிள்ளைவாதம் முதலான வாதமென்பது சகலகிரந்தியும் சூலை யோனிப்புற்று லிங்கப்புற்று சலகுட்டம் குலைநோய் மேகப்புண் சொரி அருப்புபுண்புரையும் அண்டவாதம் அண்டச்சூலை அந்தரவாயுமுதலான சகலவாயும் சகலகுன்மமுந்தீரும் பசும்பயறுமுளைக்கீரை கத்திரிப்பிஞ்சு துவரைக்கூட்டிக்கொள்ளவும் நெல்லாவி முக்தாவி நல்லெண்ணெ வாடை தாளிதவாடைமுதலானவைகளும் ஸ்திரீபோகம் காப்பன்பதார்த்தமும் ஒருமாதமதள்ளவும்வாய்பிடித்தால் சீனிக்காரத்தை வாயிற்போட்டு அமிர்தத்தைக் கடித்து கருவேலம்பட்டைக்கியாழத்தில் கொப்புளிக்கவும் கெற்பவாயுவுக்கு பறங்கிப்பட்டைக்கியாழத்தில் ஒருகுன்றியிடை கொடுக்கத்தீரும்.

அசிரணவாதம் சுரோணிதவாத கபாலவாத முதலானவைகட்கு.

மேற்றோல்நீக்கிய வெள்ளுள்ளிபடி-௩ அரத்தை வாய்விளங்கம் அதிமதுரம் வகைக்குப்பலமறை செவியம்மஞ்சள் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-௧ மிளகுதிப்பிலிமூலம வகைக்குபலம்-௩ சக்குமல்லிவகைக்குப்பலம்-௧ கஞ்சாகாட்டாத்திப்பூ திப்பிலிவகைக்குபலம்-௨ முருக்கை நொச்சிகண்டங்கத்திரி முள்ளிஎருக்குஆவில்கொடிவேலி இவைகளின்வேர்பட்டை வகைக்குபலம்-௧௰ இவைகளை பொடித்து௪-படி நல்லெண்ணெயில போட்டுக்காச்சி வடித்து ஒருகாசிடை உட்கொண்டு சிரசிலும் உடம்பிலும்பூசி இலுப்பை யரைப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

கைகால்முடக்கு முதலானவாதத்திற்கும் சீதசன்னிக்கும்

பால்நண்டை இடித்தபிழிந்த பால்படி-௫ கிராம்பலம்-௮ இடித்து ௪-மரக்கால் சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழங்குறுணிநல்லெண்ணெபடி-௪ ஒன்றாய்கலந்து அதில்கோஷ்டம்செவியம வாலுளுவையரிசி வசம்புகாயம்திரிபலைஏலம் இந்துப்புதிரிகடுகுபூதகரப்பன்பட்டை வெட்பாலையரிசி மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-௪ இவைகளை இடித்துப்போட்டு பதத்தில்வடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டி வீதம் உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசத்தீரும்.

கைகாலிற் காணும் மேகக்கட்டுவாயுவலி முதலானதற்கு.

நூறுபலம் இஞ்சியை யிடித்து தூணிநீரிற் போட்டு ஆறுநாள் வரையில கமலாக்கினியெரித்துக் குறுணியாக வற்றவைத்துவடித்து அதில்தயிர்நீர்காடி நல்லெண்ணெய் வகைக்கு குறுணிவிட்டு நவாச்சாரம் அதிமதூரம் அரத்தை திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு வகைக்குப்பலம் - ௨ சுக்குமஞ்சள் வகைக்கு ௰-பலம் இடித்துப்போட்டு ஆறுநாள் வரை தீபமாயெரித்து துணியில்நனைத்து வலிக்கிறஇடத்தில கட்டியும் வாரத்தில் ரெண்டுவிசை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

திமிர்வாதம் தனுர்வாதம் சுரோணிதவாத முதலானதற்கு.

வெள்ளெருக்குசமூலம் இடித்துப்பிழிந்த சாறுபடி-௧ கருநொச்சி சத்திச்சாரணை ஆதண்டை அசுவகெந்தி முருங்கைவேலிப்பருத்தி முக்குரண்டி வகைக்குபலம்-௫ இவைகளையிடித்து பதக்குநீரிற் போட்டு வற்றவைத்து வடித்தகியாழம்படி-௪ நல்லெண்ணெய் வெள்ளாட்டுபால் வகைக்கு படி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இந்துப்பு தகரம் லவங்கம் சுக்கு ஏலங்கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குபலம் அரைத்துவடிகட்டி உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும் தடவதீரும்.

அண்டவாதம் நடுக்குவாதம் சந்துவாதம் முடவாதம் இவைகட்கு.

சித்திரமூலம் மாவிலிங்கு கொன்றை முருங்கை சங்கு வெள்ளெருக்கு வேம்பு வருக்குத்திப்பிலி மிளகு பஞ்சலவணம் இவைகளை ஓர் நிறைபாய் ரவியிலுலர்த்திச் சூரணித்து ஒருமண்டலந் திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டு இதனடியில்வருகிற தயிலத்தை உடம்பிற் றடவத் தீரும்.

அஞ்செண்ணெய்த்தயிலம்-௧ வ தில்லப்பால் முருங்கைவகை மேதி மாவிலிங்கு இவைகளின்வேர்பட்டைகாயம் இந்துப்புதிப்பிலிவசம்பு வெள்ளுள்ளி வகைக்குபலம்-௧ இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசத்தீரும்.

அரைவாதம் சுழல்வாதத்திற்கு.

முத்தினதேங்காயை கண்திறந்து நீரைநீக்கிப்போட்டு அதற்கு திருகுகள்ளிப்பால்விட்டு காஞ்சிறைமுளையடித்து புளியந்தணலிற் போட்டுச்சுட்டு சிரட்டைவெந்தபின் எடுத்துஓடுநீக்கி அரைத்து கீழ்பாறம்வரையிற்றடவி மாலையில்வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யத் தீரும்.

வாதக்கடுப்புருத்து கைகால்முடக்குத் திமிர்வாதத்திற்கு

புனலித்தண்டு திருகுகள்ளி சுடுதாரத்தி கழுநாழை முடக்கொத்தான் வேப்பம்பட்டைசங்கு உத்தாமணி வெண்ணொச்சி வெள்ளிண்டு பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்கு பலம்-௰ இடித்து ஒருபாண்டத்திற் போட்டு அன்றுடஞ்சலம்விட்டு கொதிக்கவைத்து வேதுவிடவும்.

பக்கவாதம்முகவாதம் திமிர்கடுக்குவாதம் முதலான சகலவாதத்திற்கும் உட்குத்துபுற வீச்சுக்கும் தலைவலிக்கும் மேற்பூச்சு.

உக்கயளருக்கு சழற்கொடி மாவிலிங்கு சாரணை குப்பைமேனி கருநொச்சை கொன்றை ஈசரமூலி கொடுவேலி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை சுக்குதிரிகடுகு வசம்பு வெளிச்சப்பிசின் அரத்தை வெள்ளைப்பூண்டு கருஞ்சீரகம் இவ்வளை ஒர்நிறையாய் உத்தாமணி சாற்றிலாட்டிக் கொதிக்கவைத்துப் பூசத்தீரும்.

வாதகடுப்புக்கு மேற்பூச்சு.

கள்ளிக்கொழுந்தைவாட்டிப் பிழிந்தசாற்றில் பூநீர்சீரகம்வகைக்கு ஒருசிரங்கைபோட்டு மறுநாளந்த தண்ணீரால் கடுகயரைத்துக் கடிக்கிறயிடத்திற் றடவத்தீரும் வள்ளிக்கிழங்கை சிறுநீர்விட்டரைத்துக் கொதிக்கவைத்து தடவத்தீரும்.

வாதத்திற்கு உட்கொள்ளும் எண்ணை.

முதியார்கூந்தல் பலம்-உ௪ இடித்து பத்துபடி தண்ணீரிற்போட்டு ரண்டரைபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து நல்லெண்ணைபடி-க கூடவிட்டுத் திரிகடுகுதிரிபலை மஞ்சிட்டிகோஷ்டம் அதிமதுரம்சந்தனம் சதகுப்பை ஏலம்நன்னாரிவேர் வகைக்குகழஞ்சு-க அரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகலவாதபித்தமுந்தீரும்.

வாதத்திற்குலேகியம்.

கொடிவேலி நிலவாகை கற்றாழை இவைகளின்வேர்வகைக்குப் பலம் மூணரை இவைகளையிடித்துப் பத்துபடி தண்ணீரிற் போட்டு இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து அதில் ஆவினெய் படி-க கூடவிட்டு வெள்ளுள்ளிபலம்-௪ திரிகடுகுஇந்துப்புவகைக்குப் பலம்-க அரைத்துப்போட்டுகாச்சி நெய்வடித்து நாழியொன்றிற்குஒருகாண்டிசாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்பால்தோல்நீக்கிய வெள்ளைபூண்டுபலம்போட்டு அவித்து கடைந்து அதில்சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சீரகம் ஏலம்அக்கிராகாரம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு ஓமம் பறங்கிப்பட்டை நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-ரு சூரணித்துப்போட்டு நெய்படி-க தேன்படிகூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப் பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சகலவாதசூரணம்.

சித்திரமூலம் மிளகரணை நொச்சி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ரு சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் குளிர்ந்த நீர் கொள்ளத்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி முள்ளிக்கத்திரி மூக்குரட்டி கொடிவேலிப்பருத்தி சத்திச்சாரணை நாயுருவி நன்னாரி சீரா செங்கழுநீர் சின்னி ஆடாதோடைசாரணைசங்கு சங்கங்குப்பிநொச்சிகருநொச்சி

சிவன்வேம்பு செங்காரி இவைகளின்வேர்ப்பட்டைவள்ளற்குமிழ மருட்கிழங்குகாணைக்கிழங்கு காட்டுக்காணைகிழங்குநிலப்பனைகிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௫நிலவாகைசமூலமபலம்-௰கடுக்காய்நெல்லிபருப்பு ஓமம்மிளகுவகைக்குப்பலம்-௰ தான்றிக்காய் பூண்டுபலம்-௨பறங்கி பட்டைபலம்-௩ வசம்புபலம்-௫ திப்பிலிமூலம்செவியம் தேவதாரம் மல்லி வாய்விளங்கம் கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம்சுக்குஇந்துப்பு கல்லுப்புபொட்டிலுப்புவளயலுப்பு சாந்தம்அரப்பொடிசிட்டம் நற்சீரகம் ஏலம்லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம்கோஷ்டம் குருசாணி ஓமம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அரத்தைவகைக்குவிராகனிடை-௫சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரிகிராம்புவகைக்குவிராகனிடை-௨ இவைகளையிடித்துசூரணஞ்செய்து சீனிபலம்-௩ கூட்டி திரிகடிபிரமாணம் தேனில் மண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

கொன்றை மாவிலிங்கு கொடிவேலி கண்டங்கத்திரி பூதகரப்பன் சங்கு வெள்ளெருக்கு இவைகளின்வேர்ப்பட்டை தூதுளைசமூலம் வகைக்குப்பலம்-௬ திரிபலை காயம்சுக்கு இந்துப்பு வளையலுப்பு வெடியுப்பு கல்லுப்பு வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளையிடித்துச்சூரணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம கொள்ளத்தீரும்.

முழங்கால் வாதத்திற்கு

வீழிபிலை பிண்ணாக்குப்பூண்டு ஆவாரையிலை திரிபலைஇவைகள் ஓர்நிறைபாயிடித்து ஒருதுணியில்முடித்து விளக்கெண்ணையில்வெதுப்பி ஒத்தணஞ்செய்து ஆறுநாள் கொள்ளத்தீரும் மலைபலரியையிடித்து அமுரிவிட்டு வதக்கிவைத்து கட்டத்தீரும்.

வாதக்கடுப்பு வாயுவுக்கு.

சங்கம்வேர் முக்கொமுஞ்சி கொடுவேலி பறங்கிபட்டை சுக்கு வாய்விளங்கம் சிறுதேக்கு கொத்தமல்லிவகைக்கு விராகனிடை-௨ இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில்விராகனிடை மிளகுபொடியும் ஒருதட்டெடை விளக்கெண்ணையுஞ்சேர்த்து இப்படி ஆறுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

வாதக்கடுப்பு முடக்குவாதம் மேகவாயுவிற்கு.

பறங்கிப்பட்டை சித்திரமூலம் சங்கு அமுக்கரா இவைகளின் வேர்பட்டை திரிகடுகு சீரகம ஏலம்வகைக்குப்பலம் அறை இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்து ஒருசட்டியில் அரைப்படி ஆவின்நெய்யும் காற்பலந்தேனும் எட்டுப்பலம் சீனியும்கூட்டி காய்ச்சியிறக்கி அதில் சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்களவு கொள்ளத்தீரும்.

அண்டவாதத்திற்கு.

ஒருபிடி கருஞ்சீரகமும் பத்துகிரிபலையும் தேனிற் குழைத்து இந்துப்பு ஆறுபோது கொள்ளத்தீரும்.

முருங்கையிலை ஒருபிடி வெந்தயம் வெள்ளுள்ளி சழற்பருப்பு வகைக்குப்படி அரைக்கால் சுக்குமிளகு வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகள் மயனமாபரைத்துக் காச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

ஆறுபலம்இஞ்சியை மேற்றோல்சீவி பில்லையாய்நறுக்கி குப்பை மேனிச்சாறுவிட்டு விரவி ஒருபலம் வெள்ளெருக்கம்பூ குவயாவது பட்டையாவது அரைத்துபபிசறி இரவியிற் பனியில்வைத்து காலையி லுமமாலையிலும் ஆறுபோது சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தண்டுவாதத்திற்கு.

பிரதண்டைத்தண்டு கோவைத்தண்டு சிந்திற்றண்டு இவைகளை சிதைத்து வ-படி சாறுபிழிந்து சுக்குமிளகுஈருள்ளி வகைக்கு விராகனிடை-௩ அரைத்துக்கலக்கிஇந்தப்படி ௩-நாள்கொடுத்துகரத்தொட்டியிலையை யரைத்துத் தனாடிற்றடவத்தீரும்.

சங்குவாதத்திற்கு.

தேங்காய்க்குள் கடுகைப்போட்டு மூடி ஒருசிரட்டை வெந்த பின்பு கடுகைக்கொட்டி புன்னைக்காயளவு மோரிலரைத்துக் கலக்கி மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

முட்குறுந்த பட்டையும் கஞ்சாவேறு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணமரைத்துச் சந்திற்றடவத்தீரும்.

வாகைப் பட்டையையும் கறுங்குறுவை யரிசியையும் ஒருநிறையாயிடித்து பிட்டவித்து மூன்றுநாளுண்ணத்தீரும்.

சோளவாதத்திற்கும்.

தழுதாழைநொச்சி வாதமடக்கி இவைகளையிடித்துச் சலத்திற் போட்டுக்காச்சி வேதுவிட்டு தோளில் விளக்கெண்ணெயைத் தடவி பிட்டவித்து விடத்தீரும்.

நடுக்கவாதத்திற்கு.

காரெள்ளெண்ணெபடி-உவ ஆவிற்பட்டை திரிபலை வகைக்குப் பலம்-க வசம்புபலமறை காயம் திப்பிலி வகைக்கு விராகனிடை-ரு அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவித மூள்ளுக்குங் கொடுத்து மேலுக்குதடவத்தீரும் பத்தியம் புளிதள்ளவும்.

வாதமடக்கி மேனிவசம்பு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-ற சிற்றாமணக்கெண்ணெபடி-க ஒன்றுப்கலந்ததில்மஞ்சள்ஒருகரண்டி வீத முள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.

உளுந்துபலம்பத்து சேவகன்கிழங்குபலம்-உ இவைகளையிடித்து முக்குறுணி சலத்தில்போட்டு மூன்றுபடியாய்வற்றவைத்திருத்தி நல்லெண்ணெபடி-க ஆவின்பால்படி-ச சதகுப்பை வசபு சிறுபுள்ளடி அரத்தை இந்துப்பு அதிமதுரம்செவியம் சாரடைதிரிகடுகுஅமுக்குள் வகைக்குப்பலம்-க அரைத்துக்கலந்து காச்சிவடித்து உடம்பெங்கும் தடவத்தீரும்.

குடல்வாதத்திற்கு.

- நல்லெண்ணை விளக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை ஆவினெய் வாதமடக்கி பிரமிகழற்சி இவைகள் வகைக்குபடி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து உள்ளிபொடுதலைக்கொழுந்து முடக்கொத்தான கொழுந்து வகைக்குப் பலம்-௧ இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் திப்பிலிவகைக்கு கழஞ்சு உபசாரம் கழஞ்சு-௩ கழற்சிப்பருப்பு கழஞ்சிமூன்று அரைத்துப்போட்டுகாச்சிவடித்து இரண்டு காசிடைவீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

குறுஞ்சாவிலையைப் பிட்டவித்துப் பிழிந்த சாறுபடி அரிக்காலில் சுக்குமிளகு உள்ளிநற்சீரகம் கடுகுவெந்தயம் வகைக்குவிராகனிடை-௧ வெதுப்பிபொடித்து தூவி மூன்றுநாள் சாப்பிடதீரும்.

வேளைவேர் கழற்பருப்பு வெள்ளுள்ளி முருங்கப்பட்டை சுக்கு வகைக்குவிராகனிடைமூன்று இவைகளை சிதைத்து ஒருபடிசலத்திற்போட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்துமூன்றுபோதுகொடுத்து அப்பால் தழுதாழைச்சாறுபடி அரைக்கால்விளக்கெண்ணைபடி மாகாணி ஒன்றாகக்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கப்பட்டையை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி அரைக்காலிற் கலக்கிக் கொடுக்கதீரும்

கெண்டைக்கால்வாதத்திற்கு.

மாஞ்செவிக்கள்ளி யிலைச்சாற்றை மூன்றுநாள்தடவி பின்புவெந்நீர் குடிக்கநீங்கும்.

இடுப்புவலியளவு மேகநீர்கட்டுக்கு.

முற்றின ஆறுதேங்காய் பால்பிழிந்து அதில்கெந்தகம்கருஞ்சீரகம் வகைக்குகழஞ்சு-௪ தாளகம்மனோசிலை வகைக்குவிராகனிடை இவைகளை கொடிக்கள்ளிபாலாலரைத்துப்போட்டு காச்சிவெய்வடித்து ஒருதுட்டெடைகொடுத்து பத்தியம்மிளகு நீருண்ணவும்பாசிப்பயறு கூட்டத்தீரும்.

சூலைகடுப்புவாயு உட்குடைச்சல் வாதக்கடுப்புக்கு.

பறங்கிப்பட்டை திரிகடுகு வகைக்குப்பலம்-௩ இடித்துச்சூரணித்து திரிகடியளவுவாத்தே சுக்குத்தேனிலும் இளந்தேங்கிக்கு ஆவினெய்பிலும் வாயுபதார்த்தந்தள்ளி பத்துநாளுண்ணத்தீரும்.

இடுப்புவலிகாலசதிக்கு.

விழிச்சாறும் நல்லெண்ணையும் ஓளவாய்மத்தித்து வேளைஒன்றுக் கரைக்காற்படி வீதம் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

மொழுவீசகத்திற்கு.

பிரண்டையைசூரணித்து எருக்கரசம்விட்டு வதக்கி வீக்கத்தில் வைத்து கட்டத்தீரும்.

திமிருக்கு.

சங்கிலைச்சாறும் வெள்ளாட்டுப்பாலும் ஒன்றாய்க்கலந்துவேளை ஒன்றிற்கு கால்படிவீதம் மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

அலகுப்பூட்டுக்கு.

முருங்கப்பட்டை வசம்பு வெள்ளைப்பூண்டு பெருங்காய இவை களை தைவேளை சாறுவிட்டுச் சிதைத்துத் துணியில்முடிந்து நாசியில் நசியமிடத்தீரும்.

எரிவாதத்திற்கு.

இலந்தையிலையை அரைத்துக் காடியிற்கரைத்து மத்தாற்கடைந்து அதில்வருகிறநுறையை உடம்பிற்பூச எரிச்சல்மாறும்.

தோள்கடுப்பு.

சிறுபூளைவேர்பலம்-௧ சுக்குமிளகுமஞ்சள் வெள்ளுள்ளி வகைக்குவிராகனிடை-௧ இவைகளை குன்றிமணிசாற்றிலாவது லூசிநீரிலாவது மயனமாயரைத்து அயக்கரண்டியில் கொதிக்கவைத்து காது வேளை பற்றுப்போட்டு பிரப்பங்கிழங்கு மிளகு பறங்கிப்பட்டை சுக்குஅல்லது அரத்தைவகைக்கு விராகனிடை-௪ விதம்பிடித்துஆறு போதுபங்கிட்டு நாழியொன்றுக்கு ஒருபங்கை இரண்டுபடிதண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து ஆறுபொழுது புளி புகைதள்ளிச் சாப்பிடத்தீரும்.

நெஞ்சிக்குத்து விலாக்குத்துக்கு.

ஐந்துபலம் இஞ்சியைதட்டிச் சாறுபிழிந்து முறித்துஅதில்-௧வு பலம்வெள்ளைப்பூண்டைச் சிதைத்து துணியில்முடிந்து சாறுபிழிந்து விறுப்பத்துடன் சாப்பிடவும் இந்தப்படி முன்றுநாள் ஆறுபொழுது கொள்ளத்தீரும்.

அதில்தீராவிட்டால் உப்பிலானிலை ஒருபிடிசுக்கு மிளகு வகைக்கிவிராகனிடை-௨ சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் அரைக்காற்பலம் வெள்ளுள்ளியை சிதைத்துபிழிந்த சாற்றைவிரவிச் சூட்டுடன்சாப்பிடவும் இப்படி-௬ பொழுது கொள்ளத்திரும் பத்தியம் காபன் பதார்த்தம் நீக்கவும்.

கடுகு வெள்ளுள்ளி இவைகளை வகைக்கு-௩ கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் அரைத்து கொஞ்சம் பழம்புளிகூட்டி ரசஞ்செய்து காற்படிவீதம் மூன்றுநாள் சாப்பிடத்திரும்.

உள்ளங்கையகளத் துணியில் இருபுறமுஞ் சுண்ணம்பு தடவிச் சட்டியிற்போட்டுத் தீயெரித்துச் சாமபலானபின்பு மிளகு பூண்டு எருக்கம்பூகொழுந்து வகைக்கிவிராகனிடை-௨ போட்டு வறுத்து ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துச் சாப்பிடத்திரும்.

மூச்சுக்குத்து மூலைக்குத்துக்கு

உகாயிலையும் உப்புகசக்கி மூன்றுவேளை தடவ மூச்சுக்குத்து தீரும் மூக்கரைச்சாரணை யிலையும் உப்புங்கசக்கி மூன்றுதரம் தடவ மூலைக்குத்தும்நீங்கும்.

நரம்புபிடிக்கு.

கண்டுக்கொழுப்பும் விளக்கெண்ணெயும் ஓர்நிறையாய்க் கலந்து காய்ச்சி நரம்புபிடிப்பிற் பூசிவழித்து விடத்தீரும்.

உள்ளங்கால் குத்துக்கு.

நல் அபினைக் குளிர்ந்ததண்ணீரில் அரைத்து உள்ளங்காலிற் றடவ சூம்பிறக்கத் தேய்த்துவரக் குத்தும் நீர்த்தங்சலுமாறும்.

வாதத்திற்குத்தயிலம்.

ஆதண்டை நொச்சி சங்கு எருக்கு சிற்றாமுட்டி இவைகளின் தோல வகைக்குபலம் ரு இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன் றும் வற்றவைத்து வடித்து அதில்நல்லெண்ணெ எருக்கம் பழுப்புச் சாறு வகைக்குப்படி-க வேப்பெண்ணெபடி-உ கூடவிட்டு திரிகடுகு ஓமம்வெள்ளுள்ளி வசம்பு ஏலம்மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-க இடித் துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகிவரச் சிரசுவாதம் திமிர்வா தம் வாதசூலை வாதக்கடுப்பு நேத்திரக்குத்து மண்டையிடி மேகச் சொரி நீரும் ஸ்நானஞ்செய்த தினத்தில உப்புபுளி புகையிலைத் தள் ளவும்

தாழைவிழுதுச்சாறு ஷை பூச்சாறு நல்லெண்ணெ வெள்ளாட்டு ப்பால் வகைக்குநாழி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கோஷ்டம் சதுர்ச் தர சடாமாஞ்சில் முத்தக்காசு வெட்டிவேர் நைவேளைவேர் விலா மிச்சம்வேர்நன்னாரி சிற்றாமுட்டி தேசாவரம் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு சதகுப்பை அசுவகெந்திக்கிழங்கு குங்கிலியம் திரிபலை கஸ்தூரி மஞ் சிட்டி கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குக்கழஞ்சு-ச அரைத்துப் போட்டுக் காச்சியிறுத்து தலைமுழுகியும் இஞ்சிச்சாரத்தில் ஷை தயிலம் கொஞ் சம்விட்டுச் சாப்பிட்டுவரச் சுரோணிதவாதமுதலான சகல வாதமுந் தீரும்.

ஆயிலியப்பட்டை பலம்-ரா சிற்றாமுட்டி நன்னாரி வகைக்குப் பலம்-ருய தவசு முருங்கைபலம்-சய இவைகளைத் தனித்தனியே கியாழஞ்செய்து பிறுத்து அதில் வெள்ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்கு குறுணிவிட்டு இதில்வாய்விளங்கம் ஓமம் அரத்தைக் கடுக் காய் மஞ்சள் அசுவகெந்தி வகைக்குபலம்-க தூள்செய்துப் போட் டுக்காச்சியிறுத்து முழுகிவரவாதம் சிரசுநோய் கண்ணீர் பாச்சல் தீரும்.

ஆயிலிப்பட்டைபலம்-ரா தூள்பண்ணிக் கியாழஞ்செய்துயிறு த்து அதில் நல்லெண்ணெநாழி-ச கூடவிட்டு வாய்விளங்கம் கடுகு அரத்தைச்சோலம் வெங்காரம்திப்பிலி திரிபலைகல்லுப்பு சடுக்காய் கோரைக்கிழங்கு பெருங்காயம் தக்கோலம் தகரம் கொடுவேலி கிர ந்திநாயகம் கழற்சி எருக்கை நிலச்சர்க்கரை நொச்சி செம்புளிச்சி கண்டங்கத்திரி அமுக்கரா சாரணை பேய்க்குமட்டி கொழுஞ்சி ஆம ணக்கை நரிப்பயறு சூரியகாந்தி இவைகளின்வேர் வகைக்குபலம்-க

தூள்செய்தரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசி தலைமுழுகிவரப் பாரிசவாயு முடக்குமுதலான வாதமுந்தீரும்.

குங்கிலியம் பலம்-க கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் ஆமணக்கின் பருப்பு விஷ்ணுகாந்திவேர் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-க கஸ்தூரி மஞ்சள்பலம்-உ சீரகம்பலம்-ல சதுரக்கள்ளிப்பால்சேர்-ரு நல்லெண்ணெபடி-உ இவைகாச்சிவடித்து ஒருகாசிடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து உடம்பிலும்பூச சுரோணிதவாதமும் வாயுமுதலானதுந் தீரும்.

தழைவிழுதுச் சாறுபால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மூங்கிலிலை சீந்தில் சிற்றுமுட்டி விலாமிச்சுவகைக்குப்பலம்-ம தக்கோலம் வெட்டிவேர் தேவதாரம் சந்தனம்கோஷ்டம செம்புளிச்சை அதில் அரத்தை அமுக்கறா சாம்பிராணி குங்குமப்பூ அதிமதுரம் நன்னாரி கச்சோலம மரமஞ்சள் சதகுப்பை சதுர்ச்சாதம் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ உரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரச் சுரோணிதவாதம் வாயுமுதலானதுந்தீரும்.

கள்ளி தழுதாழை எருக்கு நொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க நல்லெண்ணெபடி-க கலந்து அதிற்செம்புளிச்சை அதில் கோஷ்டம் சுக்கு சாரணைவேர் கொடுவேலி திப்பிலிமூலம் வசம்பு காட்டுமுருங்கை பூளைவேர் குங்கில் இந்துப்பு அசுவகெந்திக்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் இடித்து வடிகட்டின சூரணம்படி-கவ கூடப்போட்டுக் காச்சிவடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசி முருக்கக்கன்னவலி காதுநோய் கழுத்துபிடிப்பு திமிர்வாதம் கடுப்பு தோள்வலி தனுர்வாதம் தலைவலி பக்கவாதம் எங்குமோடி வலிக்கும் வாதமுதலான சகலவாதமுந்தீரும்.

மாவிலிங்கி நொச்சி ஊமத்தை முற்சி முருங்கை சிற்றாமணக்கு விழுதி இலைக்கள்ளி தழுதாழை சதுரக்கள்ளி முள்ளிலவு இவைகளின் சாறு எட்டிப்பழச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குக் குறுணி ஆவிநீர் வெள்ளாட்டுநீர் வகைக்குப்படி-க சதுரக்கள்ளி எருக்கு இவைகளின் வகைக்குப்படி யறை எட்டிவிரை பலம்-ச அரைத்துப் போட்டு ஒன்றாகக்கலந்து காச்சிவடித்து உடம்பிற்பூச முடக்குவாதம் முன்பதுந்தீரும்.

வாதரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

பித்தரோகப் படலம்.

அதாவது என்னேரமும் மயக்கமுண்டாகி கபாலத்தைப்பற்றி மூளைகெட்டு நீர் அதிகரித்து ரோகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

மன்னுலகத்தோரான மானிடரறியவென்று
திண்ணையாயுள்ளவேதத் திரட்டினையாய்ந்துநன்றாய்
வண்ணமாபித்தத்தாலே வந்ததோர்நோயைக்கண்டு
கண்ணபரமுனிவர்தாமுங் கழற்றினர்சுருதியாமே.

பித்தவரட்சிக்குணம்.

தலைகனக்கும் உடப்புலரும் தாதுகெடும் தீப்போல் அபானமெலிந்து மலமிறங்கும் புத்திமடிந்து மறதியுண்டாகும் மனதில்தோன்றுதெல்லாந் தோன்றும்.

சீரகசெங்கழுநீர்சாறுகுறுணி ஆவின்பால்படி-௧ நெய்படி-௨ கலந்து அதில்மல்லி சதகுப்பை அதிமதுரம் சண்பகப்பூ கோஷ்டம் சந்தனம் சீரகம் ஓமம் சதிச்சாரணைக்கிழங்குஏலம் கற்கண்டுவகைக்குக்கழஞ்சு-௫ அரைத்துபோட்டு காச்சிவடித்துவேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டு பித்தத்திற்காகச் சொல்லியிருக்கிறதயிலங்களிலொன்றைத்தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்யத்தீரும்.

இரத்தபித்தக்குணம்.

மூக்காலும்வாயாலும் இரத்தம்விழும் உடல் தணல்போற் காய்ந்தும் வெளுக்கும் கால்கை அயரும்.

நிவர்த்தி.

ஆவின்பால்படி-அ நெய்படி-௪ வெள்ளறுகுச்சாறு படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்ஏலம் விலாமிச்சம் மஞ்சிட்டிசெவியம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைவளையம் இலவங்கம் சன்னலவங்கப்பட்டைநன்னாரிவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு இவைகளை இளநீரி லரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் வாயாலிரத்தம் விழுகிறதும் மூக்கில்நசியமிட மூக்காலிரத்தம் வருதலும் காதில்விட்டடைக்கக் காதாலிரத்தம் வடிதலுந் தீரும்.

தேற்றான்விரைபடி அரைக்கால் புழுங்கலரிசிபடி-வ இவைகளை யரைத்து ஆவின்பாலிற்கலக்கி கூழுகாச்சி ஒருவிளாங்காய்ப் பிரமாணம் பனங்கருப்புக்கட்டியும் ஆழாக்கு நல்லெண்ணெயுஞ் சேர்த்துண்ணத்தீரும.

சிறுகீரைவேரைப் பச்சரிசிக்கழுநீர் மண்டியால் அரைத்துத் தேனிற் குழைத்து கொடுக்கததீரும்.

முருங்கையிலை விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு மாதுளைப்பருப்பு முசுமுசுக்கையிலை இவைகளை ஓர்நிறையாய் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கததீரும்.

பித்தவெறிக்குணம்.

எலுமிச்சம்பழம் முசுமுசக்கை முடக்கொத்தான் தாழைவிழுது இவைகளின்சாறு ஆறுமாதத்தியசாடி இவைகளை ஓர்நிறையாய் கலந்து அதில் அரப்பொடிகாந்தமுமிளகுசிட்டம் பலகரை இவைகளின்பற்பம் வகைக்குவிராகனிடை-க போட்டு வேளையொன்றிற்கு கா.ற்படிவீதம் நாள்ஒன்றிற்கு இருவேளையாக ம-நாள் கொடுத்துஉச்சிமுதல் உள்ளங்கால்வரை களிமண்ணை பூசிவைத்து மாலைநேரத்தில் சிரசில் முப்பது எலுமிச்சமபழத்தைப் பிழிந்து தேய்த்து நாறுடஞ் சலத்தைவிட்டு நீராட்டிவரத்தீரும்.

ஷைவியாதிகண்டவுடனே இப்படி செப்பமாறும் நாட்சென்றதாயிருந்தால் ஷைமருந்தை ஒருசாமம்செப்புபாத்திரத்திலாவதுபித்தளைபாத்திரத்திலாவது வைத்திருந்து அப்பாற் கொடுத்துவரவும்.

இஞ்சிசாறும்கழுதைபாலும் ஓர்நிறையாய்கலந்து வேளையொன்றிற்கு-ல படிவீதம் ம-நாள்கொடுத்து ஆதளையிலையும் முத்தெருக்கஞ்செவியும் ஓர்நிறையாய் வருஷத்துகாடிவிட்டு இடித்து உச்சிமுதற் பாதம்வரை உடலாதியந்தமும் பூசிவைத்து மாலையில் நீராட்டிவர நீங்கும்.

கோழிமுட்டை-சம அவித்துச் சவ்வும்ஓடும்நீக்கி குறணி உப்புக்குட்புதைத்து மறுதினமுதல் தடவையொன்றுக்கு ஒருமுட்டைவீதமெடுத்து உப்பையுதிர்த்துச்சாப்பிட்டு ஒருசாமத்திற்குப்பின்பு தண்ணீர்குடிக்கவும் இந்தப்படி கூ-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவின்பால் பழஞ்சாறு முலைப்பால் ஆவிநீர் முசுமுசுக்கைச்சாறு கொடுப்பைச்சாறு வகைக்குபடி-ச நல்லெண்ணெபடி-க ஒன்றாய்கலந்து அதிமதுரம்கோஷ்டம்ஏலம் வாய்விளங்கம் சீரகம் சந்தனம் வகைக்குபலம்-க கோவையிலைச் சாற்றாலரைத்துப்போட்டு யுதமாய்க் காச்சிவடித்து சிரசிற்குடோரியாடித்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்

விட்டு மோருமன்னமும் கொடுக்கவும் இப்படி ஒருமண்டலஞ்செய்யத்தீரும்.

உப்பிமிளகு எருக்கம்பருப்பு தும்பைதுளசி முறக்கு வெற்றிலை இவைகளைத்தட்டி நாசியில் நசியஞ்செய்தாலும் அல்லது இவுப்பையகரப்பையும் சீக்காயையும் வெற்றிலையுந்தட்டி நாசியிலுங்கண்ணிலும் பிழிந்தாலுந்தீரும்.

இரண்டுதேங்காய்ப் பிரமாணம் மருதம்பட்டையை அரைத்து குறுணி வெள்ளாட்டுநீரிற் கரைத்துவேகவைத்து முக்காடுபோட்டு ஆவிபிடித்தப்பால் மூன்றுசுக்கானைகல்லை உலையில் பழுக்கக் காய்ச்சி ஒவ்வொரு கல்லாய்போட்டு ஆவிபிடிக்கவும்.

பித்தஎரிச்சலுக்கு.

சீந்தில் ஆடாதோடை கரிப்பான்கற்றாழை இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-உ நல்லெண்ணெய்நாழி-க ஒன்றாய்கலந்து அதில்திப்பிலி மிளகு கருஞ்சீரகம் அசமதாகம்நற்சீரகம் வாலுளுவையரிசி ஏலம் லவங்கம் சிறுதேக்கு அதிவிடயம் செண்பகப்பூ மல்லி லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் செவ்வள்ளிக்கொடி சடாமாஞ்சில் மஞ்சிட்டி செஞ்சந்தனம் வகைக்குகழஞ்சு-க தான்றிக்காய்-அ கடுக்காய் சக நெல்லி வற்றல்-சு கூவிளை குருந்தொட்டி நன்னாரி விலாமிச்சு வெட்டிவேர் இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-சு சுக்குகழஞ்சு-சு இவைகளரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சியிறுத்து ஒருதோலா வீதம் உட்கொண்டு நாலுதினத்திற் கொருவிசை ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

பித்தமயக்கத்திற்கு.

காயுருவியரிசியை கழுதைப்பாலிலரைத்துக்கொடுக்கவும்

பித்தத்திலெடுத்த சகலரோகத்திற்கும்.

ஒருபடி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஐந்துபலம் சீனிசர்க்கரையும் கடுங்கோழிமுட்டையுடைத்து குழம்புபோற் காச்சி வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றிற்கு ஒருகாண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் சீனிக்காரத்தை பொடித்துப்போட்டு கொதிக்கவைத்து சிரசிலும் உடம்பிலும்தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

உ முசுமுசுக்கை மூலத்தை ஆவின்பால் விட்டுபிடித்து பிழிந்து குறுணி இஞ்சிச்சாறு கழுதைப்பால் வகைக்குப்படி [illegible] [illegible]

யத்தில் ஒருதேங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயும் க-பலம் கருப்புக்கட்டியும் அரைபலந் தேனுங்கலந்து லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றில் ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

ஆவாரைவேர்ப்பட்டை ஒரிலைத்தாமரைகீழ்க்காய்நெல்லிகுமிழ் வேர் சிற்றாமுட்டி இலவம்வேர் வேலிப்பருத்திவேர் நரிப்பயிற்றங்கொடி நன்னாரிவேர் விலாமிச்சுவேர் வகைக்குப் பலம்-உ கடுக்காய் ஏலம் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் தேவதாரம் வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளிடித்துச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீரகத்தூள் சீனி பலஞ் சேர்த்து திரிகடியளவு கொடுத்துவரத்தீரும்.

சித்தபிரமை பித்தகிறுகிறுப்பு வாய்நீர்சுழற்றல் அரோசியம்வாந்தி

அதிமதுரம் கோஷ்டம் மஞ்சிட்டி ஏலம் நெல்லிபருப்பு சடாமாஞ்சில் திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் பச்சைக்கற்பூரம் சந்தனக்கிராம்பு தாளிசப்பத்திரி சீரகம் சிறுநாகப்பூ இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர்கூட்டி திரிகடிவீதஞ் சாப்பிட்டு இதனடியில் வருகிற தயிலத்தை முழுகிவரத்தீரும்.

நெல்லிக்காய் முசுமுசுக்கை சீந்தில் பொன்னாங்காணி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க் கலந்ததில் முத்தக்காசு அதிமதுரம்ஏலம் சந்தனம் சடாமாஞ்சில் சண்பகப்பூ லவங்கம் திரிகடுகு வகைக்குப்பலம்-வ ஆவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து முழுகிவரவும்

பித்தகாங்கைசத்தி கிறுகிறுப்புதாகத்திற்கு.

நெற்பொறி பாசிப்பயறு வில்வம்வேர்ப்பட்டை முல்லைவேர்ப் பட்டை ஏலம்நெல்லி முள்ளிவகைக்கு விராகனிடை-க மயனமாய்ப் பொடித்து உ-படி இளநீர்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து சங் நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

இளநீரும் ஆவின்பாலும் ஓரளவாய்க்கலந்து அதில் பாசிப்பயறும் சீரகமும் நெற்பொறியும் சமமாய்க்கலந்து மாவுசெய்துப் போட்டு பாகுபோற்காச்சி சீனிகலந்து பத்துநாளுண்ணத்தீரும்.

பித்தகாங்கை எரிவுவரட்சிக்கு.

சீந்திற்றண்டு அதிமதுரம்சீரகம்ஏலம் லவங்கம் கூகைநீர்வகைக்குப் பலம்-வ சீனிபலம் அரை இவைகளைப் பொடித்து ஒருபடி ஆவிநெய்யிற் போட்டுக்காச்சி வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் உண்ணத்தீரும்.

ஏலம் லவங்கம் திப்பிலி நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம் விலாமிச்சம்வேர் வெட்டிவேர் இலுப்பைப்பூ இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

பித்தமயக்கம் மீறல்கிறுகிறுப்பு காங்கைவாந்திசோகை
பிற்றபித்தத்திலெடுத்தரோகங்கட்கு.

எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி-க சீனிபலம்-கஉ கோழிமுட்டைவெள்ளைக்கரு பலம்-க இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்து காய்ச்சி அதில் சுக்கு ஏலம்சீரகம் அதிமதுரம் நெற்பொறி நெல்லிவற்றல் வகைக்கு பலம் க-வெதுப்பிச் சூரணித்துக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கிவைத்துக் கொண்டு வேளைஒன்றிற்கு ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டு வரத்தீரும்

பித்தமீறல் கிறுகிறுப்பு பித்தவெட்டைவிடம்பெருவிற்கு.

சுக்குபலம்-உ மிளகுபலம்-உ திப்பிலிபலம்-ரு கூகைநீர் ஏலம் லவங்கம் வகைக்கிபலமரை இவைகளைவெதுப்பி சூரணித்து சீனிபலம்-கஅ கூடச்சேர்த்து திரிகடிவீதம் உண்ணத்தீரும்.

கற்றாழை சீந்தில் கொடுப்பை கமுதங்கொலி இவைகளின்சாறு வகைக்கிபடி-க ஆவிநெய்ப்படி-க அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் கூகை நீர்ச்சந்தனம் வகைக்கிபலம் ஷை பாலிலரைத்துப் போட்டுக் காச்சி கடுகுடன் வேளைபொன்றில் ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தவாயுவுக்கு.

மூக்கரைசாரணைவேர் சூரமும்முளகை வெதுப்பி பொடித்துச் சூரணமும் வகைக்கி விராகனிடை-உவ சீனிவிராகனிடை-சய ஒன்றாய்க்கலந்து திரிசடிபளவு கொள்ளத்தீரும்

சுத்திசெய்த சிவதைவேர் திரிகடுகு இவைகளை ஓர்நிறையாய் சூரணித்து அதற்குநிகர் சக்கரைகலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தத்தை வாந்திசெய்ய.

அழிஞ்சிவேர்பட்டையை அரைத்து கழற்காயளவு வெந்நீரிற் கலக்கிக்கொடுக்கப் பித்தம்வாந்தியாகும்பின்பு குளிர்ந்ததண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்து மிளகுநீர்மோர் அசனங்கொள்ள பித்தவாந்தியாகும்.

பித்தம்-சய கைகால்எரிவு வுடம்பெரிவு வெட்டை
வாட்சிதாகம் பித்தத்திற்கும்

குமரிச்சாறுபடி-கூ சிறுகீரை பொன்னாங்காணி தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு தூதுவளை இவைகளின்சாறு பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-ரு ஆவிநெய்படி-ச ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏலம் லவங்கம் சாஸ்திரபேதி அதிமதுரம் பச்சைக்கற்பூரம் வசுவாசி திரிபலை நாகப்பூ கறும்பிசின் பச்சை சண்பகப்பூ கோஷ்டமாகசோலமாமஞ்சள் சந்தனம் கலக்கொம்பு மஞ்சிட்டி புனுகுசட்டம் விலாமிச்சம்வேர் நன்னாரி வெட்டிவேர் முத்தக்காசு கோரோசனை குங்குமப்பூ வகைக்குபபலம்-ரு அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் உடம்புபுஷ்டியாகும் தேகத்தில் குளிர்ச்சியுண்டாகும்.

பித்தகாசம் பித்தகாங்கைபிதற்றில் பித்தத்தின்பேரிலெடுத்த சுவாசகாசம் மேகவெட்டை வரட்சிக்கு.

முத்தின சீந்திற்றண்டு பலம்-20 கோவைத்தண்டு வேப்பம் பட்டை முள்ளி சிற்றுமுட்டி செந்தொட்டி கோடச்சாலை வகைக்கு பலம்-5 இவைகளைப்பிடித்து 4-மரக்கால் சலத்திற்போட்டு நாலில் ஒன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவிநெய்படி-4 சாணிப்பால் முலைப்பால் கருப்பஞ்சாறு ஆவின்பால் வகைக்கு படி-1 கூடவிட்டு அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் கடுகுரோகணி மல்லிசந்தனம் சிறுதேக்கு சடாமாஞ்சில் விலாமிச்சு பேரீச்சம்பழம் வேப்பீர்க்கு கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ கடுக்காய் சிற்றரத்தை கற்கண்டு வகைக்குப் பலம் ½ இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிவீத முண்ணவும்.

அரோசியம் அன்னதுவேஷம் முதலானதற்கு.

எலுமிச்சம்பழத்தை நாலாய்க்கீறி அதில் திரிகடுகு ஓமம்காயம் வகைக்கு ¼-பலம் வீதம் பொடித்துவைத்து மூன்று நாள் காலையில் ஒவ்வொரு கழஞ்சு சாப்பிட பித்தவாயு கிறுகிறுப்பு நெஞ்செரிவு வாய்நீருறல் வெள்ளோக்காலம் அன்னஞ்சகியா திருத்தல் தீரும்.

பஞ்சதாரை அதிமதுரம் வகைக்குப்பலம் - 2 இஞ்சிபலம் - 5 ஏலம் திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-1 சூரணித்து திரிகடியளவு ஆவின் பாலில் 10-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

பித்தத்திற்கு

இஞ்சிதிரிகடுகு ஏலம்அதிமதுரம் சீரகம்சந்தனம் வகைக்குவிராகனிடைய விகிதம் சிதைத்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்திறுத்து சீனிகலந்து சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

ஏலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் சீனிகலந்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சீனி பலம்-4 இஞ்சி சுக்கு வகைக்குப் பலம்-3 சீரகம் ஏலம் வகைக்குப்பலம்-1 அதிமதுரம் பாசிப்பயறு வகைக்குப்பலம்-2 இவைகளை வெதுப்பி பொடித்து திரிகடியளவு நெய்யிற்கொள்ளத்தீரும்.

அதிமதுரம் நெல்லிவற்றல் ஏலம் இஞ்சி சீனி சுக்கு விலாவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் பொடித்து அதற்குநிகர் நெய்பொரியுஞ்சீரகத்தூளுஞ்சேர்த்து திரிகடிபிரமாணம் ஆவிநெய்யிற்கொள்ளத்தீரும்.

சீரகம் நெல்லிவற்றல் ஏலம் இஞ்சி சீனி சுக்கு விலாவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய்பொடித்து அதற்கு நிகர் நெற்பொரியுஞ் சீரகத்தூளும்சேர்த்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவிநெய்யிற் கொள்ளத்தீரும்.

சீரகம் நெல்லிவற்றல் ஏலம் இவைகளை ஓர் நிறையாய்ச்சூரணித்து அதற்குப்படாத சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற் குழப்பிக் கொடுக்கத்தீரும்.

ஆடாதோடை தோல் முந்திரிப்பழம் வகைக்குப் பலம்-1 ஒரு படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் அக்கிராகாரம் விராகனிடை-1 பொடித்துப்போட்டு கொடுக்கதீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு துளசிச்சாறு வகைக்குபடி மாகாணி ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் சீனிகலந்து கொள்ளத்தீரும்.

கூகைநீர் திப்பிலி அதிமதுரம் சீந்திற்சர்க்கரை சடாமாஞ்சில் வால்மிளகு பேரீச்சங்காய் சீரகம் வகைக்குப்பலம்-1 சூரணித்து அதற்குப்பாதி சர்க்கரைகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம்இரண்டு நாழியும்சாப்பிடத்தீரும்.

பித்தரோகத்திற்குத்தயிலம்.

ஆவின்பால் இளநீர் வகைப்குப்படி-4 சீரா செங்கழுநீர் பொன்னாங்காணி தாம்ரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு வெற்றிலை வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் எலுமிச்சம்வேர் எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குபடி-3 ஒன்றுய்க்கலந்து அதில்மிலாக்காய்ச்சந்தனம் பலம் சாத்திரபேதி தக்கோலம் நெற்பொறி சீரகம் முந்திரிப்பழம் லவங்கம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூ பச்சைச்சோணம் கோஷ்டம் வகைக்கு கழஞ்சு-1 அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரப் பித்தசுரமும் மேற்காட்டிய பித்தரோகங்களுந் தீரும்.

கற்றாழைமடல் தாழைவிழுது சீந்தில் கர்ப்பூரவல்லி குருந்தொட்டி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குபடி-2 ஒன்றுய்க் கலந்து அதில் சிறுதேக்கு ஏலம்லவங்கம் சீரகம் சந்தனம் சண்பகப்பூ திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சதகுப்பை சாதிக்காய் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு செவ்வள்ளிக்கொடி சடாமாஞ்சில் தேவதாரம் வகைக்கு விராகனிடை-2 அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகப்பித்தவெறிகிறுகிறுப்பு கைகாலெரிவு பிரமேகந்தீரும்.

கரிப்பான் இஞ்சி கருவேப்பிலை எலுமிச்சம்பழம் பொடுதலை கொடுப்பை பொற்சீந்தில் முசுமுசுக்கை இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குபடி-$\frac{1}{4}$ ஒன்றுய்க்கலந்து மிலாக்காய் சந்தனம் தேவதாரம் கிளியூரம்பட்டை பூலாக்கிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் கிராம்பு வில்வவேர் ஏலம்சாதிக்காய் முந்திரிப்பழம் செந்தனும் வகைக்குப் பலம்-1 அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து அதில்புனுகுசவ்வாது வகைக்குவிராகனிடை-1 கலந்து வைத்துக்கொண்டு தலைமுழுகிவர பித்தத்திற்பிறந்த ரோகங்கள் 40-ந்தீரும்.

கரிப்பான் நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குபடி-1 ஆவின்பால்படி 4 ஒன்றுய்க்கலந்து அதிமதுரம் பலம்-1 அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்து முழுகிவரச் சகலமுந்தீரும்.

நெல்லிக்காய் சீந்தில் குமரி கரிப்பான் சீரா செங்கழுநீர். இவைகளின்சாறு வகைக்குபலம்-$\frac{1}{2}$ நல்லெண்ணைபடி-2 ஆவின்பால்படி-4

ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் பலம்-6 அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பித்தரோகப் படலம்-முற்றிற்று

சிலேத்மரோகப்படலம்.

அதாவது சீதளமதிகரித்து எந்நேரமும் உஷ்ணம் உண்டாகிச் சூடுபோற்காண்பித்து சலத்தைப் பெருக்குதலாம்.

விருத்தம்.

சீருமுனிவர்வாகடத்தைத் திறமாயாருங்கண்டறியச்
சீருஞ்சேத்மரோகவிதந் தெளிவாய்தொண்ணூற்றாறுதொகை
சாரும்பலநூலாராய்ந்து சதுராய்ச்செய்துபிணியகல
நேருவயித்தியசாரமென நெடியவரைந்தகுருநூலே.

மேற்படி ரோகக்குணம்.

மூலத்தில் அக்கினி யதிகரித்துக் கபாலத்திற் பற்றி இரத்தம் வற்றி தாதுகெட்டு நீரேறி நெஞ்சிகற்பறிண்டாகி இருமல் இளைப்புக்கண்டு உடல்வற்றும்

நிவர்த்தி.

தூதுளைபலம்-20 முள்ளி கண்டங்கத்திரி சிறுகாஞ்சோறி ஆடாதோடை மிளகு கடுக்காய் திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-4 இவைகளை யிடித்து இருதூணிநீரில்போட்டு 16-லொன்றாய் வற்றவைத்திடித்ததில் ஆவின்பால்படி நெய் வகைக்குப்படி-2 கூடவிட்டுத் திரிகடுகு திரிபலாதி தாளிசபத்திரி கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் விளங்கம் கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு சிற்றரத்தை பேரரத்தை ஏலம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-3 ஆவின்பாலாலாட்டி மெழுகு பதமாககாச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ளசிலேத்ம ரோகம் 16-ம் தீரும்.

கண்டங்கத்திரிசமூலம் பலம்-20 சிறுகாஞ்சோரி நிலவாகை தூதுளை சங்கம்வேர் வகைக்குப்பலம்-5 இவைகளை இடித்து தூணி நீரிற் போட்டு 16-ல் ஒன்றாய்க் காய்ச்சிவடித்து அதில் ஆவினெய் படி-2 கூடவிட்டுத் திரிகடுகு திரிபலாதி ஏலம் அக்கிராகாரம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை சிற்றரத்தை சீரகம் ஓமம் வகைக்குக் கழஞ்சு-3 ஆவின்பாலால் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாக காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீத மண்டலங்கொள்ள சிலேத்மரோகம் 36-ம் தீரும்.

செம்முள்ளிக்கு ஆடாதோடை இவைகளின் வேர்கள் ஓர் நிறையாயிடித்தும் பாண்டத்திற்போட்டுக் குழித்தயிலமிறக்கி நாழி பொன்றில் விராகனிடைவீதம் தேனிற்கலந்து கொடுக்க மேற்படி ரோகங்கள்தீரும்.

சங்கம்வேர் பலம்-50 கண்டங்கத்திரி ட ம-5 கீழ்க்காய் நெல்லிவேர் பலம்-20 தூதுளைவேர் பலம்-10 இவைகளையிடித்து எட்டுமரக்கால் தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டிப் பாவுகாச்சி அதில் அரத்தை திப்பிலிபலம்-10 கூகைநீர்வலம்லவங்கம் பச்சைசீரகம் ஓமம் பெருங்காயம் சிறுதேக்கு கற்கடகச்சிங்கி திப்லி வகைக்குபலம்-2 பொடித்து தூவிக்கிண்டி அறம் கடுகு மிளகு இவைகளின்பொடி வகைக்காழாக்கு சுக்குபடி-$\frac{1}{4}$ இவைகளைத் தனிபே தூவிக்கிண்டி தேன் நெய் வகைக்குபலம்-$\frac{1}{4}$ விட்டு லேகியஞ் செய்து நாழிபொன்றிற்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ள சிலேத்மரோகம் 66-உள்ளுநீக்கி சோகையும்நீங்கும்.

ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரிதுளசி வகைக்குபலம்-10இடித்து 10-படி தண்ணீரிற்போட்டு 2-படியாய் வற்றவைத்துக்கொண்டுநாழி பொன்றுக்கு அரைக்காற்படி கியாழத்தில் திரிகடி திப்பிலிப்பொடித்தூவிச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

திரிகடுகு கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுதேக்கு கண்டங்கத்திரிவேர் சங்கம்வேர் நெல்லி வகைக்குப்பலம்-$\frac{1}{4}$ இடித்து இரண்டுபடிதண்ணியிற் போட்டு அரிக்கால்படியாய் வற்றவைத்தேழுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

பவளம் அரிதாரம் கடல்நுரை இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கல்வத்திட்டுப் பழச்சாற்றாலரைத்துத் துணியில் ஊட்டி உலர்த்தி ஏழுநாள் புகைபிடிக்கத்தீரும்.

கண்டங்கத்திரி சமூலம் இடித்தசாறு ஆவினெய்வகைக்கு நாழி 1-ஒன்றாய்க்கலந்து தாளிசப்பத்திரி சிறுகாஞ்சொரி சத்திச்சாரணை நெருஞ்சி கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்வேர் நெல்லிவற்றல் சிறுதேக்கு சிற்றரத்தை வெட்பாலையரிசி வகைக்கழஞ்சு-4 அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து ஒருதுட்டிடைவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவின்பால்படி-3 மேற்படி நெய்படி-2 ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நிலவேம்பு நன்னாரிவேராறுஞ்சு விலாமிச்சு இவைகளின் வேரும் சந்தனம்போர்மல்லி நெல்லிக்காய் வெட்பாலையரிசி முந்திரிப்பழம் கீழ்க்

காய் நெல்லிசீரகம் கடுகுரோகணி திப்பிலிவகைக்கு கழஞ்சு-1 அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி சிவந்தபதத்தில்வடித்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

திப்பிலிபலம்-10 மிளகு சுக்குபலம்-10, 5-நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் அரத்தை வகைக்கு பலம்-2 லவங்கப்பட்டை திப்பிலிமூலம் இரும்பு ஏலம் கொடுவேலி வகைக்குபலம்-1 இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகலந்து தேன்விட்டுப்பிசைந்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மிளகுபலம்-7 இடித்த தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் அக்கிராகாரம் சீரகம் கிராம்பு ஏலம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம்பத்திரி நறுக்குமூலம்வகைக்குபலம்சூரணித்து தூவிக்கிண்டி தேன் நாழி-$\frac{1}{2}$ நெய்நாழிகை கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றில் ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிடத்தீரும்.

திப்பிலிபலம்-100 சூரணஞ்செய்து தூணிசலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து பிறத்துக் கற்கண்டு பலம்-10 தூள்செய்து பாவுசெய்து அதில் அக்ராகாரம் கடுக்காய் ஓமம் சீரகம்மல்லி வெட்பாலையரிசி சண்பகப்பூ கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-1 தூவி நெய்படி 1- தேன்படி-1 கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றில் கொட்டை பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

ஈளை இருமலுக்கு.

கற்கடகச்சிங்கி திரிகடுகுதிரிபலை அரத்தை கண்டங்கத்திரி வே இவைகளை ஓர் நிறையாய் பொடித்து திரிகடியளவு வெந்நீரிலாவது தேனிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

ஆடாதோடை யிலையை யிடித்து பிட்டவித்து அரிக்கார்ப்படி சாறுபிழிந்து அதில் திரிகடுகு -திப்பிலிபொடி தூவி உட்கொள்ளத்தீரும்.

இரண்டந்தண்டை வேறின தண்ணிப்படி அரிக்காலில் திரிகடி திப்பிலிப்பொடி பொரித்த வெங்காரம் கழஞ்சு-3 கூட்டி கொடுக்க தீரும்.

திரிகடுகு கடுக்காய் சிற்றரத்தை ஓமம் வகைக்கு விராகனிடை 3-வெதுப்பிப் பொடித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து திரிகடியளவு தேனிற் கொடுக்கத்தீரும்.

தாளிசபத்திரி பலம்-10 மிளகுபலம் ஒண்ணரை சுக்கு திப்பிலி வகைக்கிபலம்-2 கூகை நீர்ப்பலம்-3 ஏலம் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப் பலமரை இவைகளை சூரணித்து சீனிபலம்-20 கூட்டித் திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

இந்துப்பும் கற்கண்டுபொடித்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

முட்டை கோழியைக் கால்குடல் ரோமம்நீக்கி அதின் வயிற்றுக்குள் காற்பலமிளகை உடைத்துவைத்து 4-படி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து முடித்து மூன்று நாள் சாப்பிடத் தீரும்.

சுக்கு விராகனிடை-32 திப்பிலி விராகனிடை-16 மிளகு விராகனிடை-8 ஏலம் விராகனிடை-4 கிராம்பு விராகனிடை-2 சிறுநாகப்பூ விராகனிடை-1 இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதற்கு நிகர் அமுக்கராவேர் சூரணங்கூட்டி சூரணங்கண்ட இவைகட்குச் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது கொள்ளவும்.

கிராம்பு சிறுநாகப்பூ மல்லி ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை சாதிப்பத்திரி நற்சீரகம் மிளகு திப்பிலிவகைக்கு விராகனிடை-3 இவைகளை வெதுப்பி பொடித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைக்கலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

தூதுளை முருங்கைப்பட்டை திப்பிலி சீனி இவைகளை ஓர்நிறையாய் சூரணித்து திரிகடியளவு ஆவின்வெண்ணெயிற்கொடுக்கதீரும்.

மிளகும் பொடுதலைக்கொழுந்தும் ஓர்நிறையாயரைத்து வேளை 1-க்கு ஒருகொட்டைபாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மரமஞ்சள் திரிகடுகு திரிபலை ஓமம் கடுக்காய்ப்பூ சிற்றரத்தை தேற்றுவிரை வகைக்கு விராகனிடை-3 பொடித்து திரிகடியளவு தேனிற் கொள்ளத்தீரும்

சிற்றரத்தை பலகறை வெள்ளுள்ளி திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-1 ஓமம் சுக்கு மிளகு கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-$\frac{1}{4}$ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து அதில் ½-பலம் கருப்புகட்டி திரிகடியளவு ஆவின் வெண்ணெயிற் சாப்பிட்டு ஆவின்பால் நல்லெண்ணெ வகைக்குப்படி-1 சிற்றரத்தியிலைச்சாறு படி $\frac{1}{2}$ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மிளகு சரிபிடை வேர் வகைக்குபலம்-1 அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து தலைமுழுகிவர நீங்கும்.

தேனும் இஞ்சிச்சாறு மாதுளம்பழச்சாறு ஓர் நிறையாய் கலந்து நாழி ஒன்றிற் கரைக்காற்படி விதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தூதுளைசமூலம் கண்டங்கத்திரிவேர் நீர்முள்ளிசமூல மிடித்து வடிகட்டின சூரணம் விராகனிடை-5 கடுக்காய்பொடி விராகனிடை 1-ஒன்றாய்க்கலந்து அந்திசந்தி திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்.

விளர்விலைநீர் முள்ளியிலை வகைக்காருபடி யிடித்துச் சாறு வாங்கி மூன்றுநாள் கொள்ளவும்.

கருப்புச்சட்டி குங்கிலியம் கடுக்காய கருஞ்சீரகம் திப்பிலிநாவு ருவியரிசி இவை ஓர்நிறையாய்த் தூள்செய்து திரிகடியளவு கோழிமுட்டையில் பொரித்துண்ணத்தீரும்.

ஓமம் கடுக்காய் மிளகு சுக்கு திப்பிலி அரத்தை அக்கிராகாரம் தேசாவாரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்து அதற்கு பாதிசர்க்கரைகலந்து திரிகடியளவு கொள்ளத்தீரும்

கண்டங்கத்திரி விரைபலம்-4 சிற்றரத்தை அக்ராகாரம்திப்பிலி தாளிசப்பத்திரி யகைக்குப்பலம்-$\frac{1}{4}$ வெதுப்பிப் பொடித்து தூவிக் கிண்டி ஆவினெய்படி அரிக்கால்விட்டு கிண்டி லேகியஞ்செய்து ஆறியபின்பு தேன்படி அரிக்கால்விட்டு நன்றாய்லேகித்து கொட்டைப் பாக்களவு இருவேளை மண்டலங்கொள்ளவும்

திரிகடுகு திரிபலை தேற்றுவிரை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் அதிமதுரம் இந்துப்பு அசமதாகம் காட்டுச்சீரகம் கோரைக்கிழங்கு முள்ளிவேர் நன்னாரி வெள்ளுள்ளி தூதுளைவேர் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்து தேனும்நெய்யும் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் தூவிகலக்கி அந்தி கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத்தீரும்.

ஆறுபடி ஆவின்பாலில் சீனிபலம்-10 கற்கண்டுபலம் 5 பொடி செய்துபோட்டு பாகுசெய்து அதில் சீந்திற் சர்க்கரைபலம்-10 திரிகடுகு திரிபலை கோஷ்டம் அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சீரகம் சிறுதேக்கு தாளிசப்பத்திரி நன்னாரி தூதுளை வகைக்குக் கழஞ்சு-5 சூரணித்து தூவிக் கலக்கி நெய்படி-1 தேன்படி-$\frac{1}{4}$ விட்டு லேகியஞ்செய்து நாழியொன்றிற் கொட்டைப்பாக்களவு உண்டுவரத்தீரும். மேற்படிலேகியத்தில் தாளகபற்பம் காந்தம் செந்தூரம் வங்கசெந்தூரம் வைத்துண்ண சயகாசம் கபரோகம் முதலானதுந்தீரும்.

க்ஷயரோகக்குணம்.

அஸ்தியில் அனலேறி இரத்தம் வற்றி பித்தமதிகரித்து நெஞ்சில் நற்பமுண்டாக்கி இருமல் இளைப்பு காணும் தேகம்வற்றும் முகம்

வெளுக்கும் வாய்நீரூறும் அரோசிகம்காணும்தொண்டைவிலா புண் போலிருக்கும் நெஞ்சுபள்ளம்விழும் விரல்நரம்பை சுருக்கலாகும்.

ஆவினெய் பால் வகைக்குபடி-4மாதுளம்பழச்சாறு ஈருள்ளிச் சாறு வகைக்குபடி-½ ஒன்றாய்க்கலந்ததில் தூதுளைவேர் அதினிலை முடக்கொத்தானிலை கண்டங்கத்திரிவேர் அதினிலைசிறுவழுதலைவேர் முசுமுசுக்கையிலை ஆவாரை வேர்ப்பட்டை அதின்விரை அதினிலை வகைக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு மிளகுதிப்பிலி நற்சீரகம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கஸ்தூரி மஞ்சள் வாய்விளங்கம் மல்லி ஏலம் தாளிசப் பத்திரி வகைக்கு விராகனிடை-5 சிற்றரத்தை விராகனிடை-8 லவங்கப்பட்டை பலம்-10 சாதிக்காய் கிராம்புவகைக்கு விராகனிடை-¼ சாதிப்பத்திரி விராகனிடை-2 இவைகளை ஆவின்பாலி லரைத்துப் போட்டு 30-விராகனிடை சீனிகலந்து பதமாய்க் கிருதஞ்செய்து நாழியொன்றில் ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட க்ஷயம் காசம்தீரும் பத்தியம் கரியுப்பு புளிப்புதள்ளவும் ஈருள்ளியும் தூதுளம்பிழிந்த சக்கையுடன் வறுத்து அசனத்தோடு கொள்ளவும்.

முயலிறைச்சி பலம்-10, 12-படி சலத்திற் வேகவைத்து 4-படியாம் வற்றவைத்திருக்கு அதில் ஆடாதோடையிலைச்சாறு ஆவின் பால் வகைக்குறுணி ஆவினெய் நாழி இரண்டரை அப்பால் பெருங்குமிழ் வாகை முன்னை பேராமல்லி வில்வம் அமுக்கரா தூதுளை கண்டங்கத்திரி முள்ளி நெருஞ்சில் சிற்றாமல்லி பாதிரிமாள் இவைகளின் மூலம் மிளகு திரிபலை வகைக்குப்பலம்-3 தூள்செய்து பத்துநாழி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்திருந்த கியாழம் நாரு-4 கூடவிட்டுசித்திரமூலம் சிறுதேக்கு சீரகம் சுக்கு ஓமம் அரத்தை கிராம்பு கருஞ்சீரகம் கற்கடகச்சிங்கி செவியம் திப்பிலி சடாமாஞ்சில் லவுங்கப்பட்டை கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் லவங்கப்பத்திரி வகைக்கு கழஞ்சு 2-அரைத்துப்போட்டு 3-நாள்வரை சிறுதீயா எரித்து நாலாநாள் பதமாய்க் காச்சியிறுத்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டி நெய்யின் தேன்-விராகனிடை-2 திப்பிலிதூள் விராகனிடை-1 ஒன்றாய்க்கலந்துக் கொடுத்துவரவும்.

தூதுளை பிரமி சங்கு ஆடாதோடை முருக்கு முல்லை வில்வம் கொடுவேலி இவைகளின் சாறு வகைக்கு நாழி ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சீனிபலம்-10 கரைத்து பாவுசெய்து தூதுளைக்கு கண்டங்கத்திரி சிறுகலை வில்வம் அமுக்கரா நரிமிரட்டி செம்முள்ளி கீழ்க்காய் நெல்லி இவைகளின்வேர் திரிபலை திரிகடுகு அரத்தை வகைக்குப் பலம் ரவிபிலுலர்த்திச் சூரணித்துப் போட்டு நெய் தேன்விட்டு

லேகியஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும் அவுரியிலைசாறுநாழி-½ முற்றின தேங்காய்ப்பால் நாழி-1 ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பூராகம் ஒரு மாங்காயளவு அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காச்சிவடித்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டி வீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பித்தக்ஷயக்குணம்.

பித்தமதிகரித்து அக்கினிகொண்டு உடல் உள்ளங்கால் உள்ளங்கை எரிந்துகடுக்கும் வெதுப்பும் நெஞ்சிற் கபமுண்டாகி இருமல் இளைப்புகாணும் சிவந்துவிழும் வாந்திபண்ணும் வயிறுகழியும் நீர்க்கடுப்பும் அரோசியம் அன்னத்துவேஷமுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

குமரி கொடிப்பை கரிசாலை கீழ்க்காய்நெல்லி அரத்தி விஷ்ணுகாந்தை தாழைவிழுது நீர்முள்ளி முசுமுசுக்கைபேய்ப்புடல் நீர்வள்ளிக்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு சுருள்ளி வல்லாரை வெள்ளரி தூதுளைவேர் கரும்பு எலுமிச்சை வில்வம் கண்டங்கத்திரிபிரமி கஞ்சாவெற்றிலை செருப்படை கருவேப்பிலை பசலி புளியாரை துளசிமிளகு தக்காளி அமுக்கரா இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-1 ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் நற்சீரகம் வெட்பாலையரிசி கோஷ்டம் ஏலம் அதிவிடையம் சுக்கு வெள்ளைக் குங்கிலியம் அரத்தை திரிபலை நெற்பொரி மிளகு திப்பிலி வகைக்குப்பலம் 1-வெதுப்பி பொடித்து தூவிக்கிண்டி கற்கண்டு பலம்-10 தேன்படி அரை கூட்டி லேகியஞ்செய்து வேளையொன்றில் ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நெல்லிவற்றல் பலம்-½ இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் சீனிபலம்-10 கரைத்து பாவுசெய்து திரிகடுகுஓமம் சித்திரமூலம் கிராம்பு தக்கோலம் குக்கில் வாய்விளங்கம் கூகைநீர் மதுரம் வகைக்குப்பலம்-1 பொடித்துதூவி நெய்படி-1 தேன்படி-½ கூடவிட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

அரசம்பட்டை அத்திபட்டை வகைக்குப்பலம்-20 இடித்து பதக்கு நீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் கற்றாழஞ்சாறு வெள்ளறுகு ஆவிநெய் வகைக்குப்படி-1 ஒன்றாய்க்

கலந்து ஆல் அரசு அத்தி இவைகளின்முகிழ் அதிமதிரம் கோஷ்டம் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ தாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்க்கிழங்குவெள்ளறுகு பேரீச்சம்பழம் சிறுநாகப்பூ லவங்கப்பத்திரி கச்சோலம் நாணற்றுாது நன்னாரிவேரி அல்லிக்கிழங்கு அமுக்கராவேர் ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-1 இவைகள் ஆவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டு ஐந்துநாள்வரை சிறுதீயாயெரித்து ஆறுநாள் பதமாய் காய்ச்சிவடித்து நாழியொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தகாசம் உளைமாந்தம் எலுபுருக்கிதீரும்.

காசரோகக்குணம்.

அக்கினியாயெரித்து நெஞ்சுபுண்ணாகி அடிக்கடி புகைந்திருமும் கபத்தோடு இரத்தம்விழும் தொண்டை புண்போல் நோவும் கம்மும் வாந்திபண்ணும் களையுண்டாகும் நாசிதணற்போலெரியும் தேகம்வெதும்பும் வற்றும் கடுக்கும் முறுக்கும் தலைவலிக்கும் வாயுவதிகரித்து வயிறுநோவும்.

நிவர்த்தி.

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு சதாவேரிக்கிழங்கு சீந்திற்கொடி ஆடாதோடை தூதுளை பிரமி அமுக்கரா வகைக்கும் பலம்-1 இடித்து-6 படிதண்ணீர்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெபடி-1 கூடவிட்டு மிளகு இந்துப்பு சுக்கு திப்பிலி கடுக்காய் நற்சீரகம் கற்கடகச்சிங்கி கிராம்பு வெள்ளுள்ளிகடுகுரோகணி வகைக்குகழஞ்சு.3 அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ் செய்து வரத்தீரும்.

சத்திச்சாரணை கரிசாலை கீழ்க்காய்நெல்லி தூதுளை சங்கு பிரமி பொடுதலை கண்டங்கத்திரி நன்னாரி இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி-$\frac{1}{4}$ நல்லெண்ணெபடி-1 ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திப்பிலிவசம்பு மிளகு பெருங்காயம் நற்சீரகம் திரிபலை மல்லிகொடுவேலி கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு-1 அரைத்துப்போட்டுக்காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி முள்ளி செந்தொட்டி ஆடாதோடை வகைக்குப்பலம்-25 மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் அரத்தை வகைக்கு

பலம்-1 இடித்து 20-படி தண்ணியிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவிநெய் பால் வகைக்குப்படி-2 திரிகடுகு திரிபலை தாளிசப்பத்திரி கோஷ்டம் அக்கராகாரம் வாய்விளங்கம் ஓமம் அரத்தை பேராத்தை வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி வகைக்கு கழஞ்சு-3 ஆவின்பாலில் அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றில் ஒருகரண்டியளவு கொள்ளத்தீரும்.

மந்தகாசத்தின்குணம்.

முகம்காதுஊரும் நாசி காகாத்து தும்மலுண்டாகும் நீர் வடியும் நெஞ்சிற்கவங்கட்டி இருமும் இளைக்கும் நெஞ்சும்விலாவும் வலிக்கும் மந்தாரகாலங்களில் நோய் அதிகப்படும் பசிமந்திக்கும் வயிறுபொருமும் தேகம் அதைக்கும் கிறுகிறுக்கும்,

நிவர்த்தி.

ஆவிநெய்படி ஒன்றில் தூதுளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை இம்பூரல் சத்திச்சாரணை காட்டாளை முசுமுசுக்கை முக்காவேளை காட்டாமணக்கு சித்திரமூலம் இவைகளின் வேர் முசுமுசுக்கைபிலை வகைக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் கால்தலை சிரகு குடல் நீக்கிய ஈத்திண்ணி வெளவால்-5 திப்பிலி தேசாவரம் ஓமம் சிற்றரத்தை கஸ்தூரி மஞ்சள் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி வசம்பு குறுசாணிஓமம் இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளயலுப்பு வகைக்கு விராகனிடை-10 சாதிபத்திரி விராகனிடை-1 இவைகளை அரைத்துப்போட்டு லேகியஞ்செய்து தேன்படி-$\frac{1}{4}$ கூட்டிவிட்டுக்கிண்டி நாழியொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பிரமிதேட்கொடுக்கு காரடை சங்கு பேராமுட்டி வேப்பம், பட்டை நொச்சி கரப்பான் பொடிதலை ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி சிற்றாவரை கீழ்க்காய்நெல்லி தூதுளம் இவைகளின் சாறுவகைக்குபடி-$\frac{1}{4}$ நல்லெண்ணெபடி-1 ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் மாசிக்காய் திரிகடுகு செவியம் தாமரைக்கிழங்கு தக்கோலம் திரிபலை முத்தக்காசு சித்திரமூலம் ஆனைத்திப்பிலிவிளாவரிசி அதிவிடயம் சீரகம் காயம் கடுகுரோகணி வெட்பாலையரிசி சிறுதேக்கு வகைக்கு கழஞ்சி அரைத்துப் போட்டுப்பதமாய் காச்சிவடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

ஆடாதோடை சமூலம் இடித்து வடிகட்டின சூரணம் பலம்-10 மல்லி மிளகு அரத்தை சுக்கு அதிமதுரம் தாளிசபத்திரி இந்துப்பு பேரறத்தை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி அதிவிடையம் சிறுநாகப்பூ வாலுளுவையரிசி கிராம்பு சிறுதேக்கு ஏலம் குங்கில் இஞ்சி வகைக்குப்பலம்-1 இவையெல்லா மிடித்து சூரணித்து அத ற்கு நாலிலொன்று சீனிகூட்டித் திரிகடியளவு நெய் தேனிற்கொள் ளத்தீரும்.

சீந்தில் தூதுளம் வகைக்குச்சாறு நாழி-1 கலந்துஅதில் திரி கடுகு பலம்-3 ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு தேன் நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து நாளொன்றில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவு சாப்பி ட்டுவரத்தீரும்.

ஆவினெய் வெள்ளாட்டுப்பால் எருக்கம்பால் வகைக்கு படி-1 ஒன்ருய்க்கலந்து அதில் கற்கண்டுபலம்-8 பொடித்து போட்டுப் பாவுசெய்து தூதுளம் சிறுகாஞ்சோறி முசுமுசுக்கை கண்டங்கத் திரி கரிசாலை சங்கு முள்ளங்கி மனத்தக்காளி ஆடுதிண்டாப்பாளை சிறுவழுதலை நிலவாகை கடுக்காய் கோஷ்டம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் மிளகுவசம்பு இந்துப்பு சிற்றரத்தை பேரறத்தை வாலுளுவை கூகை நீர் சீரகம் கற்கடகச்சிங்கி சிறுநாகப்பூ நெல்லிவற்றல் வகைக்குப் பலம்-$\frac{1}{4}$ விகிதம் இடித்துச் சூரணித்து தூவிக்கிண்டி படி-$\frac{1}{2}$ கூட விட்டு லேகியஞ்செய்து நாளொன்றில் ஒருகொட்டைபாக்குப் பிர மாணம் தாளகபற்பமும் பவளபற்பமும்வைத்துச் சாப்பிட்டுப்பத் தியம் வெள்ளாட்டுப்பாலும் அன்னமும் புசித்து ஆவினெய்யாவது முக்கூட்டெண்ணையாவது தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவர மந்தார காசம் க்ஷயம் கிரந்தி குஷ்டமேகந்தீரும்,

விஷபித்தகாசக்குணம்.

வளர்பிறைதோறும் பித்தமதிகரித்து நுழைத்துப் பொங்கிர கபமுண்டாகி நினைவுதெரியாமல் அலுப்புக்கண்டு பித்தம்வடிந்த போது நிற்கும் கிறுகிறுத்துவரும் சுரங்காயும் தொண்டை நெஞ்சு விரை புண்போல்நோவும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

தூதுளங் கண்டங்கத்திரி இம்பூறல காட்டாமணக்கு இவைக ளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-10 கொடிவேலிவேர் பலம்-3 சத்திச் சாரணை முக்கா வேளை சங்கங்குப்பி சின்னி அவரிநிலவாகைதிரிகடுகு

தேசாவரம் அசமதாகம் வாய்விளங்கம் நற்சீரகம் கடுகுரோகணி கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-5 அரத்தை விராகனிடை-8 கடுக்காய்நெல்லிவகைக்குப்பலம்-1 பேய்ப்புடலம் பலம்-2 இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப் பிரமாணம் தேனிற் கொள்ளத்தீரும்.

வில்வவேர்பலம்-20 இடித்து முக்குறுணி நீரிற்போட்டு - 3 படியாய் வற்றவைத்து அதில் குமிட்டி மாதுளம்பழச்சாறு படி-1 நாரத்தம்பழச்சாறு படி-4 ஒன்றாய்விட்டு பனைவெல்லம் பலம்-30 கரைத்து வடிகட்டிப் பாகுசெய்து சுக்கு பலம்-3 மிளகுபலம்-4 திப்பிலிபலம்-1½ செவியம் சித்திரமூலம் தாளிசப்பத்திரி சிறுநாக ப்பூ வகைக்குப் பலம்-1 திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம்-2 ஏலம் லவங் கப்பத்திரி வகைக்குப் பலம்-¼ இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து பால் தூவிக்கிண்டி பசுவின்நெய் படி-¼ விட்டு லேகியஞ் செய்து வேளை யொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

இரத்தகாசக்குணம்

இருமல்காணும் வாயிலிரத்தம் அடிக்கடி விழும் உடல் வற்றும் நாவுலரும் வழுவழுக்கும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

சங்கிலிச்சாறு நல்லெண்ணெயும் ஓர்நிறையாய் ஒன்றாய் கலந்து அதில் ஒருதுட்டிடை மஞ்சள் பொடி கலந்து வேளை ஒன்றிற்கு அ ரைக்காற்படி வீதம் ஐந்துநாட் காலமே சாப்பிட்டு பத்தியம் உப்பு புளிதள்ளவும் பத்தாநாள் ஓமந்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்ய 30-ம் நாள் முக்கூட்டெண்ணெ தேய்த்து நீராடி உப்பு புளிகூட்டிக் கொள் ளவும்.

தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச்சாறு ஆவிநெய்படி-1 ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் அத்தி அரசு ஆல் இவைகளின் விரை நிலப்பனைக் கிழ ங்கு சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி திருமஞ்சனதிரவியம் வகை க்கு விராகனிடை-2 அரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து ஒருகா ண்டிவீதம் அந்தி சந்தி கொள்ளவும்.

துளசிச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளை ஒன் றிற்கு அரைக்காற்படிவீதம்-3 நாள் காலையில் 2-நாள் சாப்பிட்டு பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

புரசம்பட்டை பலம்-32 இடித்துப்-10 படி சலத்திற் போட்டு அடுக்கியாழும் வைத்துக்கொண்டு வேளை யொன்றுக்கு அரைக்காற் படிவீதம்-10-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு கற்றாழைவேர்சாறு இளநீர் ஆவின் பால் நெய் வகைக்குப்படி-1 திரிகடுகு கற்கடகச்சிங்கி கடுக்காய் அரத்தை அக்கிராகாரம் நற்சீரகம் ஏலம் தாளிசபத்திரி கிராம்பு மல்லி நெல்லிவற்றல் வால்மிளகு அதிமதுரம் சதகுப்பை வகைக்கு விராகனிடை-2 கண்டங்கத்திரி தூதுளை கரிமுள்ளி ஆடாதோடை இலைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-$\frac{1}{2}$ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதம்சாப்பிடவரத்தீரும்.

ஆடாதோடையிலைச்சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி-1 ஒன்றா ய்க்கலந்து அதில்நிலவேம்பு குடசப்பாலைப் பட்டை முத்தக்காசு அதிமதுரம் சந்தனம் இலுப்பைப்பூ நன்னாரிவேர் விலாமிச்சம்வே தாமரைக்கிழங்கு பெருங்குரும்பை வகைக்குபலம்-$\frac{1}{4}$ மேற்படிசாற் றால் ஆட்டிப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக் கொருகரண் டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

உளைமாந்தைக் குணம்.

உடல்கனந்துளைந்து குத்திக்குடைத்து கைகாலெரிந்து சுரம் தலைவலி இருமல் ஆயாசம் மயக்கபுலம்ப முண்டாகும் நினைவுதடுமா றும் வாயால் வெண்ணுரைதள்ளும் வாய்நீர்வடியும் அன்னஞ் செல் லாது தேகமெலியும்.

நிவர்த்தி.

பெரும்பூசனிக்காய் சிறுகீரை பொன்னாங்காணி இலைகள் சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நெய் வகைக்குபடி-4 இஞ்சிச்சாறுபடி-$\frac{1}{4}$ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு திரிபலை லவங்கம் அதிமதுரம் ஏலம் சந்தனம் பூலாக்கிழங்கு செங்கழுநீர் கோஷ்டம் சிறுதேக்கு மரமஞ்சள் சண்பகப்பூ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-2 அரைத்துப் போ ட்டும்காச்சிவடித்து அதில்சீனிபலம்-2 தேன்படி அரைக்கால்கூட விட்டுவிரவி வேளையொன்றிற்கு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சிவன்வேம்பு நிலக்குமில் மல்லி கோஷ்டம் வேம்பாடம் பட்டை கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் மிளகு தூதுளம் வகைக்குப்பலம்-½ அரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீத முண்ணத்தீரும்.

சுரமாந்தைக்குணம்.

அகோரமாய் சுரங்காயுட் இருமல் ஆயாசம் அன்னத்துவேஷம் அரோசியம்காணும்.

நிவர்த்தி.

இளநீர் ஆவிரைநெய் வகைக்குபடி-2 சிற்றாமல்லி நன்னாரி கீழ்க்காய்நெல்லி சிக்கி விலாமிச்சு ஆடாதோடைநிலவேம்பு இவைகளின் வேர் வெட்பாலையரிசி திப்பிலி கடுகுரோகணி முந்திரிப்பழஞ் சந்தனம் மல்லி வகைக்குக்கழஞ்சு-2 அரைத்துப் போட்டுகாச்சி வடித்து நாழிபொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உளமாந்தைச் சுரமாந்தை பித்தம் மேலானசுரம் தீரும்.

திப்பிலிபலம்-1 சீரகம் சுக்கு ஏலம் திப்பிலிமூலம் சிறுதேக்கு வாயவிளங்கம் மிளகு வகைக்குபலம் வெதுப்பிச் சூரணித்துத் தேன் சீனிகூட்டிப் பிசைந்து ஒருபொழுதுக் கொட்டை பாக்களவு சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சுவாசத்தின்குணம்

தேகமுலர்ந்துவரும் சுரங்குளிர் இருமும் ஆயாசம் சுவாசம்தலைவலிகாணும் வயிறுபொருமி வாந்திபண்ணும் மலங்கட்டி வியர்வை தாகம் மிகும் புறந்தாலசைக்கும்.

நிவர்த்தி.

தாளகம் லிங்கம் மனோசிலை வெங்காரம் திரிகடுகு நாவிக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-2 இவைகள் சுத்திசெய்து இஞ்சிச்சாற்றால் 4-சாமமாட்டிச் சிறுசுண்டைக்காயளவு உண்டைசெய்து மூலைப்பூால் இஞ்சிச்சாறு சிற்றரத்தை இவைகளின் கியாழத்திலிட்ட சுவாசகாசம் க்ஷயம் கபம் சுரம் தீரும்,

வாய்விளங்கம் சுக்கு சிறுதேக்கு சீரகம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-2 திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் அரைபொடி கையாந்தகரை வகைக்குப் பலம்-2 திரிபலை தக்கோலம் வகைக்குப்பலம் இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்த சூரணத்துடன் திப்பிலிச்சூரணம் படி-1 சீனிபடி-½ கூட்டித் தேன்விட்டுப் பிசைந்து அரைமண்டலந் தானியம் புடம்வைத்து நாளொன்றிற்கு கொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிடத்தீரும்.

சுவாசகாசம் க்ஷயமகாசம் உஷ்மாந்தைமுதலான

சிலேத்மரோகங்கட்கு.

முயலிரைச்சி ஆடாதோடைவேர் பலம்-12 கடம்பு அசுவகெந்தி சிறுவழுதலை கோடங்கிழங்கு தூதுளம் சங்குநன்னாரி கண்டங்கத்திரி வட்டத்திருப்பி சத்திச்சாரணை பெருமரம் கீழ்க்காய் நெல்லி இம்பூறல் கச்சந்திராய் கையாந்தகரை இவைகளின்வேர் வகைக்கு பலம்-1 இவைகள் இடித்து 15-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவிநெய்படி-2 பால்படி-4 கூட விட்டு விளாவரிசி தேவதாரம் திரிகடுகு திரிபலை வெட்பாலைபரிசி கற்கடகச்சிங்கு இந்துப்பு சிறுதேக்கு அதிமதுரம் முந்திரிப்பழம் கோஷ்டம் ஏலம் கிராம்பு மஞ்சள் திப்பிலிமூலம் வாலுளுவையரிசி கருஞ்சீரகம் சடாமஞ்சில் கார்கோலரிசி அதிவிடையம் அரத்தை அதில் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணி லவங்கம் செவ்வெள்ளிக்கொடி பெருமரத்துப்பட்டை சீந்திற் சர்க்கரை செஞ்சந்தனம் வகைக்குக் கழஞ்சு-2 இவைகள் வெந்நீரிலரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து நாளொன்றிற்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

பூவந்திப்பட்டை பலம்-100 இடித்து 16-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்திருந்து ஆவிநெய்படி-1 கூடவிட்டு கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-2 வன்னிவேர்ப் பட்டை பலம்-1 அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து அதில் கருஞ்சீரகம் பலம்-1 பொடித்துப்போட்டு வைத்துககொண்டு அந்தி சந்தி ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்,

திப்பிலி பலம் மூன்று அரத்தை பலம் இரண்டு மிளகு வால்மிளகு ஏலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கைப்பட்டை அதிமதுரம் திரிபலை சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சடாமாஞ்சில் பல்லி தாளிசப்பத்திரி.

திப்பிலிகழஞ்சு-60 சிற்றரத்தை கழஞ்சு-30 கொத்தமல்லி கழஞ்சு-15 மிளகு சுக்குசெவியம் திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் நெல்லி சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் நறுக்குமூலம் சிறுதேக்கு கூகைநீர் அமுக்கிரா குருசாணிஓமம் வால்மிளகு தாளிசப்பத்திரி கடுக்காய்வகைக்கு கழஞ்சு-5 லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-3 இவைகளையிடித்து வடிகட்டின தூளுடன் தூதுளை கண்டங்கத்திரி கரிசாலை இவைகளின் சூரணம் வகைக்குப்படி-¼ கூட்டி ஒருபடி கொம்புத்தேனைக் காச்சி அதிற்றூவிக்கிண்டி ஆவிநெய்ப்படி-¼ விட்டு லேகியஞ்செய்து. வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டுவர சிலேத்மம் 96-ம் தீரும்

சிலேத்தமரோகங்களுக்குத் தயிலம்.

அசுவகெந்திக்கிழங்கு சிற்றுமுட்டிவேர் கொம்பரக்கு வகைக்கு பலம்-16 இடித்துப் பதக்கு சலத்திற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்து அதில்நல்லெண்ணெ படி-3 ஆவின்தயிர் தண்ணீர் பதக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சிற்றரத்தை முந்திரிப்பழம் சிற்றுமுட்டி நன்னாரி முத்தக்காசு அதிமதுரம் கோஷ்டம் மரமஞ்சள் சீரகம் சதகுப்பை கடுகுரோகணி மஞ்சிட்டி தேவதாரம் பெருங்குரும்பை சந்தனம் அரேணுகம் திப்பிலிமூலம் அசுவகெந்தி வகைக்குக் கழஞ்சு-4 அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு உடலாதியந்தமும் பூசி ஊறவைத்து ஸ்நானஞ்செய்ய காசம் இருமல் சுவாசகாசம் சுரமாறல் பொருமல் தீரும்

ஆடாதோடைச்சாறு படி-4 தூதுவேளை கரிசாலை கண்டங்கத்திரி தேட்கொடுக்கு சிறுசெருப்படை குப்பைமேனி சிறுவழுதலை சங்கு வகைக்குச்சாறுபடி-1 எள்ளெண்ணெபடி-4 ஒன்றாய்க் கலந்து அதிக திப்பிலி லவங்கம் அதிவிடயம் சிறுதேக்கு இந்துப்பு அதிமதுரம் திப்பிலி மரமஞ்சள் தேவதாரம் மிளகு சுக்குகோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-½ ஆட்டுப்பாலி லரைத்துப்போட்டு பதமாய்க் காச்சி வடித்து ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

சிலேத்மம்-69 வரட்சி பீனிசம் நீர்ப்பாய்தல்.

கண்ணோய் காங்கைக்கு.

குமரி முசுமுசுக்கை கற்றாழை கர்ப்பூரவல்லி நிம்பப்பழம் பொன்னாங்காணி கீழ்க்காய்நெல்லி புளியாரை இவைகளின்சாறு காரெள்ளெண்ணெ வகைக்குப்பலம்-1 இளநீர் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-2 ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்வில்வவேர் விலாமிச்சம்வேர்வெட்டிவேர்கிளியாம்பட்டை தேவதாரம் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் வாலுளுவையரிசி சிறுதேக்கு சடாமாஞ்சில் ஏலம் சந்தனம் கிராம்புமஞ்சள் பச்சைப்பூலாக்கிழங்கு சீரகம் குங்குமப்பூ வகைக்குக் கழஞ்சு-1 ஆவின்

பாலா லாட்டிப்போட்டு மெழுகுபதத்தில்வடித்துத் தலைமுழுகிவரத் தீரும்.

சிலேத்மரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

தந்தரோகப் படலம்.

அதாவது பல்லீறில் நீர்தங்கி ரோகம்விளைபிருத்தலாம்.

விருத்தம்.

பூட்டும் ரோகம் புகலும் தந்தரோகம்
நீட்டும் சாத்திய நேரும் சாத்தியம்
மாட்டுமேபல நூல்களா ராய்ந்து
கூட்டு மாத்தும ரக்ஷாமிர்த மிந்த.

மேற்படி ரோகநிவர்த்தி.

அரப்பொடிபலம்-1 கடுக்காய் தான்றிக்காய் மாசக்காய் சீனிக்காரம் கொடுக்காய்ப்புளி துருசு காசிக்கட்டி வகைக்கு விராகனிடை-3 இவைகளைப் பொடித்து அரைவீசம்படி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிற்போட்டுக் கிண்டி ரவியிற்காயவைத்து அப்பால் ஷெ சாற்றால் மயனமாயரைத்துலர்த்திப் பொடித்தும் பல்விளக்கிவரச் சகலதந்த ரோகங்கள்தீரும்.

கொம்பரக்கு சீனிக்காரம் துருசு மாசக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-1 கடுக்காய் தான்றிக்காய் அரப்பொடி வகைக்கு விராகனிடை-3 இவைகளைப்பொடித்து ஐந்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் விரவிலுலர்த்திப் பல்விளக்கிவர சகலதந்தரோகமுந் தீரும்.

ஒருபலம் கரியுப்பை எருக்கம்பாலிலும் குப்பைமேணிச்சாற்றிலுந் தனித்தனியே 2-நாளரைத்து பில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு சீலைமண்செய்து முழப்புடம் போட்டெடுத்து தேங்காயோடு சுட்டகரிபலம்-1 அரப்பொடி துருசி துத்தம் காசிக்கட்டி கருஞ்சீரகம் களிப்பாக்கு கண்டங்கத்திரிவிரை வகைக்குக்கழஞ்சி-1 இவைகளை வெதுப்பி ஒன்றாய்ச்சேர்த்துப் பொடித்துப் பல்விலக்கிக் கடுக்காய் சுக்கான்கல் முடக்கொத்தான் கருவேலம் பட்டை நீர்ப்பூலா சலத்திற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வாய் கொப்பிளித்துவரச் சகலதந்தரோகமும் நீங்கும்.

பேய்க்குமட்டி காயைக்கீறி விரைநீக்கி அதில் கரிவுப்பைச் செலுத்திமூடிச் சீலைமண்-3 செய்து ஐந்துநாள்வரை நிழலுலர்த்தி திருமுழப்புடப்போட்டு கவசம் நீக்கிப் பொடித்துப் பல்விளக்கி மருக்காரை மருது வெள்வேல் எருக்கு ஆவாரை இவைகளின்வேர்ப்பட்டையும் சுக்குப் பிரப்பங்கிழங்கும் வகைக்குப்பலம்-10 இடித்து-16

படி சலத்திற்போட்டு 4-படியாய் வற்றவைத்து வாய்கொப்பளித்து வரச் சகல தந்தநோவும் தீரும்.

தந்தமிக அசைந்து கடுப்புக்கண்டால் அந்தந்த தந்தத்தைப் பிடுங்கிப்போட்டு நாவற்பட்டை கியாழத்தை கொப்பிளிக்கவும் பல் லெயிறு அதிகமாய்வீங்கிப் புண்ணாகிச் கடுப்புக்கண்டால் வாயில்குங் கிலிய புகைபிடித்து ஆல் அரசு அத்தி இத்தி இவைகளின் பட்டை வகைக்குபலம்-10 நசுக்கி 32-படி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து அதில்நல்லெண்ணே படி-1 கூடவிட்டு மெழுகுபதமாய் காச்சி கொப்பிளித்துவர நோய்மாறி மற்ற பற்களிறுகும்.

அத்தி அரசு கிழுவை நாவல் கருவேல் வெள்வேல் ஆல்எருக்கு ஆவாரை இவைகளின்பட்டை வகைக்குப்பலம்-5 தூள்செய்துபதக் குசலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய்க் காச்சி யிறுத்து அதில் நல்லெ ண்ணேபடி-$\frac{1}{4}$விட்டு துத்தம் துருசு காசிக்கட்டி வெள்ளேக்குங்கிலி யம் சேங்கொட்டை வகைக்குவிராகனிடை-$1\frac{1}{2}$ சிதைத்துப்போட்டு காச்சித் திரண்டபருவத்தில் ஒருசாவலிரத்தம் விட்டுப்பதத்தில்எண் ணேயைவடித்து வாயில்கொஞ்சம் எண்ணேவிட்டு ஒருநாழிகை வைத் திருந்து கொப்பளித்துவரத் தந்தசூலே தந்தவாயு தந்தகுத்து தந்த விப்புருதி நாவரணே பல்லரணே சிங்குவைரோகந்தீரும்.

மருக்காரை வெள்வேல்கருங்காலி எருக்கு கருவேல் வேம்பு நா வல்வாகை மா இவைகளின் பட்டை வகைக்குப்பலம்-5 இடித்து -6 மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் சாதிக்காய் விராகனிடை-6 சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்கு வி ராகனிடை-3கர்ப்பூரம் விராகனிடை-2 அப்படி காசிக்கட்டி கடுக் காய்ப்பொடி வகைக்குப்பலம்-5 பொடித்துப்போட்டு குழம்புபோற் காச்சி ரவியிலுலர்த்திப் பொடித்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டுபல் விளக்க சகல தந்தரோகந்தீரும்.

தேங்காய் நெய் பொடுதலேச்சாறு வகைக்குப்படி-1 ஒன்றாய் கல ந்து அதில்நெல்லி தான்றி தேவதாரம் வேலம்பட்டை வகைக்குவிரா கனிடை-3 அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துச் சற்றுநேரம் வா யில்வைத்திருந்து கொப்பிளிக்கவும் பல்லசைவுபல்லடிபூண் இருந்தால் டி தயிலத்தைத் தொட்டுதேயக்கத்தீரும்.

பிராயம்பட்டையைக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில்சுக்கு கடுக்காய் அரப்பொடி இவைகளே சமனாய்ப் பொடித்துப் போட்டுக் களிம்பு போலரைத்துச் சிமளி லடைத்துக்கொண்டு பல்விளக்கிவரச் சகல தந்தரோகமுந்தீரும்.

புழுங்கலரிசியைக் கோவையிலேச்சாற்றில் மூன்றுவிசை பொது ம்டவைத்து உலத்தி நல்லெண்ணேயிற் பிதறி வாயிலொதுக்கிக்கொள் ளப் பல்லீறில் சீய்ரத்தங்காணுதல் நீங்கும்.

ஒருங்கள்ளிப்பட்டை பலம்-100 இடித்து 16-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டுப் பதக்காய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப் பதக்குவிட்டுக் கோஷ்டம் நெல்லி முள்ளி அதிமதுரம் மிளகு தக்கோலம் காவிக்கல் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தாமரைக்கிழங்கு லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை அதில் ஏலம்செவ்வள்ளிக்கொடி அரத்தை கர்ப்பூரசலாசத்து வகைக்குபலம்-1 இடித்துப்போட்டு பதமாய் காச்சிவடித்து அன்றாடம் பல்லில் தேய்த்தும் நாலுநாளைக் கொருதபா சிரசிற்றேய்த்தும் ஸ்நானஞ் செய்து வர சகல தந்தரோகமுந் தீரும்.

சேங்கொட்டை பலம்-10 கரியுப்புபலம்-2 ஒருகலசத்திற் போட்டு அவை மறையும்படி எருக்கம்பால்விட்டு வாயிலோடு போட்டு மூடிச் சந்துவாய் சீலைமண்செய்து முழப்புடம் போட்டெடுத்துத் தூள்செய்து பல்விளக்கிவரத் தந்தவாயுதீரும்.

கண்டங்கத்திரிப் பழத்தை உமிக்காந்தலிற்சுட்டு பாகையிலைச் சாற்றுலாட்டி நல்லெண்ணையிற்போட்டுச் சூரியபுடம் வைத்துப் பல்லிற்றடவப் பற்பூச்சிசாகும்.

தந்தரோகப் படலம்-முற்றிற்று.

செவிரோகப்படலம்.

அதாவது காதில் சீதளமனுசரித்து என்னேரமும் ஜலம்தங்கி ரோகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

கூறு மாயுறி வேதந்தனை யாய்ந்து
தேறுங் கண்ணாத்திற் றிரையுஞ் சேவிநோயை
மீறிடாமல் விரை தேரடிப் போவதற்கு
கோறு மாமுனி குறித்த வயித்தியமே.

காதிற்சீய்மாறலுக்கு.

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு கிளாவேர் நெல்லிவேர் கையாந்தகரை நெருப்புநெரிஞ்சில் இவைகளை ஓர்நிறையாய்தட்டி வேப்பெண்ணையிலெரித்துக் காதில் விட்டடைக்கத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பூநாகம்-20 பூண்டு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-1 சிதைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துகாதி லடைக்கத்தீரும்.

பெருங்காயம் பூண்டு வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்து வேம்பெண்ணையிற் தாச்சிக் காதிலடைக்கத்தீரும்

இஞ்சிஎருக்கு கள்ளி முருங்கை துளசி திருநீற்றுப்பச்சை மிதிபாகல் கருவாழைக்கிழங்கு இவைகளின்சாறுவகைக்கும்படி மாகாணி விதம் நல்லெண்ணைபடி-$\frac{1}{4}$ ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சி காதிலிடத்தீரும்.

மனோசிலை தாளகம் சேங்கொட்டை வகைக்கு விராகனிடை-1 சிதைத்து 3-பலம் நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வெள்ளாட்டுநீர் படி-1 கூடவிட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துக் காதில் விட்டடைக்கப் புண் தீரும்.

வில்வப்பழச்சதையை நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்துக் காதில் டைக்கத்தீரும்.

வெள்ளுள்ளி முருங்கைவேர்ப்பட்டை எருக்கம்பூ கள்ளிப்பால் வகைக்கு விராகனிடை-1 நண்டு-1 இவைகளை சிதைத்துக் காற்படி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காச்சி காதில்விட்டடைக்கத்தீரும்.

காதிரைச்சலுக்கு.

தைவேளைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஓரளவாய்க்காய்ச்சிக்காதி லடைக்கத்தீரும்.

காதெழச்சிக்கு.

சுக்குபூண்டு வசம்பு குன்றிப்பருப்பு கோஷ்டம் இந்துப்பு திப் பிலி இவைகளை ஓர் நிறைபா எருக்கம்பழுப்புச் சாற்றாலரைத்து நல் லெண்ணெயிற்போட்டு காச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத்தீரும்.

கிலுகிலுப்பை வேரையரைத்து நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் கா ய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைக்கத்தீரும்.

காதிரைச்சல்வலிக்கு.

முசுமுசுக்கையிலையும் வெள்ளுள்ளியும் சிதைத்துக் காதிற்பிழி யத்தீரும்.

காத்தொட்டிக் கிழங்கு பூண்டு வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையா யரைத்து நல்லெண்ணெயிற் போட்டு வேகவைத்துக் காதில் விடத் தீரும்.

காதுப்புழுதலுக்கு.

செம்பொனெருஞ்சி பேய்ப்பீர்க்கம்வேர் காயம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காச்சி வடித்துக் காதிலடைத்தாலும் அல்லது ஆடுதீண்டாப் பாளையைச் சிதைத்துக் காதிற்பிழிந்தாலும் முருக்கிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் ஓரளவாய்கலந்து காதிலடைத்தாலும் புழுசெத்துவிழும்.

காதுமந்தத்திற்கு.

கள்ளியை வாட்டிப் பிழிந்தசாறு நல்லெண்ணெ வெள்ளுள்ளிச் சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-1 ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் முருங் கைவேர் வசம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-4 அரைத்துப்போட்டுச் காச்சி வடித்து இருபதுநாள் காதில்விட்டடைக்க மாறும்.

கையாந்தகரைநாயுருவிசங்கு தூதுவேளைவேலிப்பருத்தி இவை களினிலையும் எருக்கம்பூவும் ஓர்நிறையாய்த் தட்டியரைத்து 10-நாள் காலையில் சிரசில் அப்பிவைத்திருந்துமாலையில் ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

வெள்ளுள்ளி தாளகம் முள்ளங்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையா ய்த்தட்டி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்துக்காதிலடைத்து வரதீரும்.

குதிரை லெத்திச்சாறும் இஞ்சிச்சாறும் ஓரளவாய்க் கலந்து காதில் விட்டடைத்துவரத் தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்வெண்ணெயைச் சட்டியிலிட்டு உருகும்போது ஒருபிடி சங்கிலியைப் போட்டுக் காச்சி வெந்தபதத்தில் அரிந்துப் போட்டு மூன்றுவிராகனிடை பெருங்காயத்தைப் பொடித்துப்போ ட்டு இறக்கி வைத்துக்கொண்டு மூன்றுநாள்வரை காலையிலும் மாலை யிலும் சிரசிற்றேய்த்து நாலாநாள் பாசிப்பயறு தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்யவும் இந்தப்படி ஒருமண்டலஞ் செய்யத்தீரும்

சித்திரமூலம் கழஞ்சு-42 முலைபபாலாலாட்டிக் காற்படி நல் லெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருமண்டலஞ் சிரசிற்பதமி ட்டு நாலுநாளைக்கொருவிசை ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

பன்றிமுல்லைச் சிதைத்துப் புங்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காச்சி வடித்துக் காதில்விட்டடைத்து காற்றுப்படாமல் மூன்றுநாள்வரை யிருக்கத்தீரும்.

மிளகாய் துலாம்-1 தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்து அதில் எள்ளெண்ணெபடி.1 கூடவிட்டு மிளகுபலம் 1-அரைத்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து முழுகிவரக் காதடைப்புக் குத்து மண்டைக்குத்து மேல்வலி சொரிசிரங்கு புடைசூலைமேகவாயு சோகை திமிர்வாதந்தீரும்.

காதிரைச்சல் குத்தல் மந்தம் எழுச்சி முதலானசெவிநோய்கட்கு.

ஒருபடி நல்லெண்ணெயில் முருங்கைப்பூ மஞ்சல்மலாதநாணற் பூ மிளகு வகைக்குப்பலம்-1 வலம்புரிக்காய் விராகனிடை$1\frac{1}{2}$ அதி மதுரம் தக்கோலம் தாரம் சடைக்கஞ்சா வகைக்குக்கழஞ்சு-1 பொ டித்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்துகாதிலடைத்து ஒனறைவிட்டொரு நாள் ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி$\frac{1}{4}$ நல்லெண்ணெபடி-1 ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இரதம அபின் கெந்தகம் வெள்ளைப்பாஷாணம் வகைக்குஒருகழஞ்சு வீதம் பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நா னஞ்செய்து ஒருதுளி காதில்விட்டடைத்து வரத்தீரும்

காற்படி வேப்பெண்ணெயில் மஞ்சல்பலம்-1 வசம்பு ஈருள்ளி வகைக்குப்பலம்-$1\frac{1}{2}$ சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து காதில டைத்து உச்சியிற் றேய்த்துவரத்தீரும்.

நல்லெண்ணெபடி ஒன்றில் நொச்சிப்பூ கொடிவேலி வேர்ப்பட் டை மிளகு கற்றாழைவேர் வலம்புரிக்காய் வெளுச்சிப்பிசின் கடுகு

ரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-4 இவைகளைச் சாராயத்தா லாட்டிப்போட்டு முள்ளுக்குராசாணி-8 பிச்சுப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துக் காதிலடைத்துச் சிரசிற்றேய்த்து முழுகிவரத்தீரும்.

ஒருபடி நல்லெண்ணெயில் ஒருபலம் நிலப்பனைக்கிழங்கையரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகிவரத் தீரும்.

இலை ள்ளி புனல்முருங்கை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி வீசம் ஆசி நய் வகைக்குப்படி-$\frac{1}{4}$ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மரமஞ்சள் வெள்ளை பூண்டு சுக்குவலம்புரிக்காய் கருஞ்சீரகம் நண்டிறைச்சி நத்தை முசு மு டை வகைக்கு விராகனிடை-1 சிதைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கருங்கோழிமுட்டைத் தயிலம் விராகனிடை 1-கூடவிட்டுக் கலந்துகொண்டு பனிரண்டு நாள்வரை காதில்விட்டு பஞ்சுகொண்டுமூடி வைத்திருக்கத்தீரும்.

முசுறுமுட்டை பூநாகம் நண்டிறைச்சி வெள்ளுள்ளிகோழிமுட்டை மஞ்சட்கரு குக்கில்வசம்பு வகைக்கழஞ்சு-1 சிதைத்து அரிக்காற்படி வேப்பெண்ணெயிற்போட்டு காய்ச்சிவடித்துக் காதில்விட்டடைக்க மாறும்.

காதில் ஈப்புகுந்தால்.

முத்தெருக்கஞ் செவியிலையைக் கசக்கிக் காதிற் பிழிந்தாலும் அல்லது கோழிவரை யிலையையும் குப்பைமேனி யிலையை கசக்கிக் காதிற்பிழிந்தாலும் ஈசெத்துவிடும்.

செவிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

பிரமியரோகப் படலம்,

அதாவது மாதர்கள் சம்போகத்தால் நோய்விளைவித்தலாம்.

விருத்தம்.

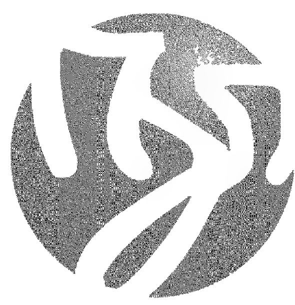
சொல்லும் பிரமியந் தோன்றிட வந்தது
புல்னி மேகம் பிறக்கும் விதாவிதம்
அல்லவே யாயுபர் வேதந்தனை யாந்த
வெல்லும் வயித்திய சாரமிது வாமே.

மேற்படிரோகம் வருவதற்குக் காரணம்.

பலமாதரிடத்தும் வேசியர்களோடும் பிணியாளோடும் போகிப்பதாலும் வோயாத அனுபோகத்தாலும் மூலத்தில் அக்கினிகொண்டு தாதுகெட்டு பிரமியங்கள் நீரடைப்பு சதையடைப்பு வெள்ளை வெட்டை கிரந்திசூலை அரையாப்பு பவுத்திரம் பிரமேகம்கிருச்சனம் கல்லடைப்பு நீரிழிவுமுதலான மேகரோகங்கள் சம்பவிக்கின்றன.

இரத்தப்பிரமியக்குணம்.

நீர்த்தாரையில் கடுப்புங் குத்தலுங்கண்டு இரத்தம்விழும் உடல் ஊஷ்ணமாயிருக்கும் கைகால் அயர்ந்துவரும்.



நிவர்த்தி

ஆவரையரிசிபடி அரைக்கால் நற்சீரகம் சந்தனம் சர்க்கரை வகைக்குக்கழஞ்சு-6 இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்ருலரைத்துர கலக்கி மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

ஆவரை வேர்ப்பட்டை விஷ்ணுகாந்தி சமூலம் வகைக்கு ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற் கரைத்துச் சர்க்கரைசேர்த்து மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

விஷ்ணுகாந்தி வேரையாவது அம்மான் பச்சரிசியை யாவது அல்லிவிரையையாவது ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலிற்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கைப்பூச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைப்படி அரைக்கால் வெல்லம் விராகனிடை-2 ஒன்ருய் கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்கத் தீரும்.

சிறுசிரைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைப்படி அரைக்கால் கற் சுண்ணம்புத் தெளிவுபடி அரைக்கால் ஒன்ருய்க்கலந்து எட்டுநாள் கொடுக்கத்தீரும்.

விடத்தலைக்கொழுந்தும் ஏலமும் அரைத்து எலுமிச்சங்கா யள வெடுத்து தயிரிற்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

சந்தனம் சண்பகப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-1 காவிக்கல் பொன் மெழுகு வகைக்குக் கழஞ்சு-இவைகளை முலைப்பால்விட்டரைத்து துதுளங்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண் டைவீதம் அரிக்காற்படி முலைப்பாலில் 8-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

பிரப்பங்கிழங்கு சங்கம்வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகுசிவன்வேம்பு முற்றினவேப்பம்பட்டை வகைக்குபலம்-10 இவைகளையிடித்துச்சூர ணஞ்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் 3-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

மின்னியிலைச்சாறுபடி அரைக்கால் எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் வெல்லங்கலந்து 3-நாட் கொள்ளத்தீரும்,

பருத்திலைச்சாறுபடி அரைக்காலில் கல்நார் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்துப்போட்டு சீனிகலந்து 3-நாள் கொடுக்கத் தீரும்.

நெருஞ்சில்வேரை எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அரைத்துஎரு மைமோரில் 3-நாட் கொடுக்கத்தீரும்.

முருக்கம்வேர்பட்டையை எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் அரைத்து ஆவின்பாலில் 3-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஓரிலைத் தாமரைச்சாற்றில் சீனிகலந்து வேளை யொன்றுக்குக் காற்படிவீதம் 3-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

முருங்கைப்பூ கற்ருழஞ்சோறு வெண்ணை இவைகளை ஓர்நிறை யாயரைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒருமாங்காயளவு அந்திசந்தி 3-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஓ்ருபடி வல்லாரையைக் காற்படி ஆவின்பாலில் அரைத்துக்கலக்கி 3-நாள் கொள்ளத்தீரும் மேற்படி பிரயோகங்கள் செய்யும்போது உப்புபுளி நீக்கவும்.

சுக்கிலபிரமயத்தின்குணம்.

நீர்த்தாரையிற் சுருக்குச்சுருக்கென்று குத்தி சுக்கிலம்விழும்.

நிவர்த்தி.

கலைக்கொழும்பும் சந்தனமும் வகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவு மோர்விட்டரைத்து தேனிற்குழைத்துண்ண நீங்கும்.

வில்வவேரும் நெற்பொரியும் வகைக்குப்பலம்-10 இடித்து 8-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ஆறுவேளை கொள்ளத்தீரும்.

கோரைக்கிழங்கு விஷ்ணுகாந்தி மிளகு வகைக்குப்பலம்-½ 4-படி தண்ணீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ஆறுவேளை கொள்ளத்தீரும்

நெல்லிக்காய்-10 தேற்றுவிரை-20 நையத்தட்டி செவ்விளநீர் ஒருநாள் ஊறப்போட்டு மறுநாள்காலையில் இறுத்து அதில் கலைக்கொம்பைக் கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துக்கலக்கி சீனிகலந்து மூன்றுநாள் கொள்ளநீங்கும்

ஈருள்ளிச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெயும்சமமாய் கலந்து வேளை யொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாள் காலையிற் கொள்ளநீங்கும்.

ஓரிலைதாமரையும் நற்சீரகமும் சமனாய் அரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்களவு மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

நற்சீரகம் ஏலம் சிறுபுள்ளடி இவையோர் நிறையாய் ஆவின்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்தசாறுபடி காலபடியில் சீனிகலந்து 3-நாள் சாப்பிடத்தீரும் உப்பு புளிதள்ளவும்.

நெருஞ்சில்வேரின் மேற்றோல் ஒருபிடிசுக்குநிதர்-2 இரண்டும் சிதைத்து அரைப்படிநீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒருவிராகனிடை வெங்காரமும் கொஞ்சம் தேனுங்கலந்து இப்படி ஆறுபொழுது சாப்பிடத்தீரும் ஆறுநாள்வரை உப்பு புளிதள்ளவும்.

ஆவிநெய் பால் வகைக்குப்படி-1 வாழைப்பூச்சாறு ஷை கிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி-½ ஒன்றாய்கலந்து அதில்நற்சீரகம் அமிர்தசக்கரை வகைக்குப்பலம் அரைக்கால் ஆவின்பாலால் அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்தில் வடித்து நாளொன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதம் உண்ணத்தீரும்

பருத்தி கொட்டைப் பால் படி-1 வெல்லம் பலம்-4 கோழிமுட்டை-10 நல்லெண்ணெபடி-¼ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி 3-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவின்நெய் படி-1 கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் பலம்-5 விரல்மஞ்சள் பலம்-5 அரைத்துப்போட்டுக்காச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் எட்டுநாள் கொள்ளத்தீரும் இவைகட்குப்பத்தியம் முன்போற்கொள்ளவும்.

சீய்ப்பிரமியத்தின் குணம்.

நீர்க்கடுத்தெரியும் சீய்விழும் உடல்மெலியும்.

நிவர்த்தி.

மிளகை ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து நல்லெண்ணெயில் மத்தித்து 3-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

அதிமதுரத்தைச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் நிராகாரத்தில்-10 நாள் கொள்ளத்தீரும்.

அத்திப்பிஞ்சை தேங்காய்ப்பால்விட்டிடித்து பிழிந்தசாறுபடி அரைக்காலில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-1 பொடித்துப் போட்டு 3-நாள் சாப்பிடவும்.

குப்பைமேனி இலையை உப்பில்லாமல் அவித்து மிளகு அரிசியும்பொரித்து பொடித்துக்தூவி ஒருமாங்காயளவு 3-நாள் சாப்பிடப் பிரவிரத்திபாகும்.

பிரமியத்துக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

ஒருபலம் சீனிக்காரத்தை ஆவின்பாலாலாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுப் சீலைமண்செய்து காடைப்புடம் போட்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருவிராகனிடை வீதம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் 3-நாள் கொடுக்கநீங்கும் பத்தியம் மோர்சாதம் சாப்பிடவும்.

சிற்றிலைப்பாலாடையை எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து ஆவின் பாலிற்கலக்கி 3-நாள் கொடுக்க பிரமியந்தீரும்.

வெள்ளாட்டுபால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு மாம்பட்டைச் சாறு இவைகளை ஓர்நிறையாய் கலந்து 3-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

ஒருதுட்டெடை வெந்தயத்தை இரவில் ஊறவைத்துக் காலையிலரைத்து மோரிற்கலக்கி 3-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

நீர்பூலாக்கொழுந்தை எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்து ஆவின் பாலில் 3-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

அத்திப்பிஞ்சை தேங்காய்ப்பால் விட்டிடித்துப்பிழிந்து வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-1 பொடித்துப்போட்டு வேளை 1-க்கு அரைக்காற்படியளவு 3-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபிடி கற்றாழைவேரை இளநீரிலரைத்து கலக்கிச் சீனிகலந்து 3-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

துளசியிலையைப் பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு வெண்ணெசேர்த்து 3-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஈருள்ளிச்சாறு பனங்கருப்புக்கட்டி இவைகளை ஓர்நிறையாய்க்கலந்து இரவில் பனியில்வைத்துக் காலையில் 3-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

பற்பாடகத்தை எலுமிச்சங்காயளவு ஆவின்பாலிற்கலந்து சீனி கூட்டி 3-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

சுடுதூரத்திப்பிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் சமனுய்க் கலந்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் 3-நாள் சாப்பிட்டு ஆறு நாள் உப்பில்லாபத்திய மிருக்கத்தீரும்.

சிவந்த கொட்டாங்கரந்தை ஈருள்ளிவகைக்கு ஒருபிடி வீதம் இடித்துச் சாறுபிழிந்து ஆழாக்கு நல்லெண்ணெகலந்து இந்தப்படி 3-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம்-1 காசுக்கட்டி மேல்தோல் நீங்கின பூண்டு வசம்பு வகைக்குப்பலம்-$\frac{1}{4}$ இவைகளை சிதைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து வேளை 1-க்கு ஒருகரண்டிவீதம் 20-நாள் கொள்ள நாட்சென்ற பிரமியந்தீரும் பத்தியம் ஆவின்பால் நெய் தயிர்கூட்டவும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் சர்க்கரை பறங்கிப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-5 பொடித்து வடிகட்டி நல்லெண்ணெயிலாவது ஆவினெய்யி லாவது ரசாயனஞ்செய்து அந்திசந்தி கொட்டைப்பாக்களவு சாப் பிட்டுவரத்தீரும்.

சுண்ணம்பு தெளிவு தண்ணீர் நல்லெண்ணெவகைக்குபடி வீதம் ஒன்றுய்க்கலந்து கொள்ளத்தீரும்.

பொன்னுச்சாணி சிறுகீரை இவைகளின்மூலம் வகைக்கு ஒரு பிடிசிதைத்து அரைப்படி ஆவின்பாலிற்போட்டு அத்துடன் அரைப்படி தண்ணீர்கலந்து தண்ணீர்வற்றக் காய்ச்சிவடித்து ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு வெண்ணெயும் திரிகடி சீனியுங்கலந்து சாப்பிடவும் இந்தப்படி 3-நாள் 6 வேளை சாப்பிடத்தீரும் இப்பிரயோகங்கட்கு முன்போற் பத்தியங்கொள்ளவும்.

நீர்க்கடுத்து துளிதுளியாயிற்றுவிழுந்து இரத்தங்காணுவதற்கு

பொன்னுங்காணி சிராசெங்கழுநீர் நிலவேம்பு சிறுகீரை ஸ்ரீலைத்தாமரை கீழ்க்காய்நெல்லி மணத்தக்காளி சிற்றாமல்லி வகைக்குப் பலம்-1 இடித்து 5-படி சலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய் வற்ற வைத்துவடித்து அதில் ஆவினெய்ப்படி-1 கூடவிட்டு சர்ஸ்திரவேதி கிளியூரம்பட்டை சடாமாஞ்சில் சதகுப்பை பச்சைஏலம் சாதிக்காய் கிராம்பு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் வசுவாசி வகைக் குக்கழஞ்சு-2 ஆவின்பாலாலாட்டிப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை 1-க்கு கரண்டிவீதம் உண்டுவரத்தீரும்.

சிற்றாமல்லி பேராமல்லி நிலக்குமிழ் முல்லைநன்னாரி விலாமிச் சம்வேர் வெட்டிவேர் முத்தக்காசு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-$\frac{1}{2}$ ஆவின்பால் இளநீர் தயிர்த்தண்ணீர் வகைக்குப்படி-1 ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் சந்தனம் கோஷ்டம்

லவங்கம் அதிமதூரம் சீரகம் நெல்லிவற்றல் வகைகருப் பலம்-$\frac{1}{4}$ அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து சீனிகலந்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவின்பாலிலும் நெய்யிலும் கருப்பஞ் சாற்றிலும் கற்றாழஞ் சாற்றிலுந் தனித்தனியே சுத்திசெய்த கெந்தகம் பலம்-4 பறங்கிப் பட்டை பலம்-4 சீந்திற்சர்க்கரை பலம்-2 இவைகளைச் சூரணித்து அதற்குப்பாதி கருப்புக்கட்டிகலந்து வேளையொன்றிற்கு திரிகடியளவு வெந்நீரிற்கொள்ளச் சகலபிரமேகமுந்தீரும் பத்தியம் கைப்புப்புளிப் புத்தள்ளி ஆவின்பால் தயிர்நெய் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சீய்ப்பிரமியம் இரத்தப்பிரமியம் நீர்க்கட்டு கடுப்பு மூத்திரக்கிரிச்சனத்திற்கு.

பேராமுட்டி நெரிஞ்சி செப்புநெருஞ்சிதண்ணீர்விட்டான் பூலா பொன்னாங்காணி அமிர்தவல்லி இருவேலி இவைகளின்வேர் கருவா மைப்பூ வகைக்குப்பலம்-1 இவைகளையிடித்துப் பதக்குச்சலத்தில் போட்டு 2-படியாய் வற்றவைத்துப் பிசைந்து பிழிந்து வடிகட்டி அதில் ஆவின்நெய்பால் வகைக்குப்படி-1 ஒன்றாய்க்கலந்து அதிம தூரம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகம் கோஷ்டம் கல்நார் கர்ப்பூரசலா சத்து சாதிக்காய் கிராம்பு சாஸ்திரபேதி சீரகம் நெல்லிமுள்ளி கடு க்காய் வகைக்குக் கழஞ்சு-1 ஆவின்பாலா லரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து பச்சைக்கற்பூரம் விராகனிடை-1 பொரித்த வெங் காரம் விராகனிடை-5 நசுக்கிப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு அந்தி சந்தி 2-கழஞ்சிவிகிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

தேங்காய்ப்பால் பொடுதலைச்சாறு பிரமிச்சாறு வகைக்குப் படி-1 ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து 3-நாள் 6-வேளை சாப்பி டத் தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் கல்லடைப்புக்கு.

அரைக்கால்படி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் ஈந்துசோகிசுட்டச் சாம்பலையும் ஒருகழஞ்சு பொரித்தவெங்காரத்தையும் ஒருபாக்கள வு ஆவின்வெண்ணைகலந்து இப்படி 5-வேளை சாப்பிடத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் சீய்ப்பிரமியம் சுக்கிலப்பிரமியம் மூத்திரக்கிரிச்சனம் நீர்க்கட்டுக்கு.

பறங்கிப்பட்டை கெந்தகம் சாதிக்காய் கிராம்பு சிறுநாகப்பூ சாதிப்பத்திரி பச்சைகற்பூரம் அசுவகெந்தி கொடிவேலி சடாமா ஞ்சி இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து திரிகடியளவு ஆவின்நெய்யிற் கொள்ளவும்.

பிரமியம் பெரும்பாடு சூலைகட்டுக்கு.

ஆவின்நெய்படி-1 பறங்கிப்பட்டை பலம்-1 செங்கத்தாரிபட் டை சீரகம் வகைக்குப்பலம்-$\frac{1}{4}$ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடி த்து வேளை 1-க்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிடத்தீரும்.

க்ருவங்கம் விராகனிடை-10 ரசம் விராகனிடை-5 ஒன்றுய்த் தொந்தித்து காந்தம் சாதிலிங்கம் சீனம்வகைக்கு விராகனிடை-2 எருமைமோர்விட்டரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து வேளைக்கு ஒருண்டைவிகிதம் ஷை மோரிற் கொடுக்கவும்.

இரத்தப்பிரமியம் சீய்ப்பிரமியம் ஊஷ்ணத்திற்கு.

மஞ்சள் வெல்லம் வகைக்குப்பலம்-6 மிளகுசுக்கு ஏலம் வகைக்குப்பலம்-2 வெங்காரம் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-2 இவைகளை ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் நீராகாரத்திலிட்டுச் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

தேற்றுவிரையை வூறவைத்தரைத்து ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் அரைத்த சந்தனம் ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணெ ஒருகொட்டைப்பாக்களவு ஒன்றுய்க்கலந்து இந்தப்படி 6-பொழுது கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தப்பிரமியம் உடம்பெரிவு நல்லெரிப்பனுக்கு.

திருநாமப்பாலை சமூலம் ஒருசிரங்கும் பாசிப்பயறும் இடித்து இருநாழிநீரிற்போட்டுக் காச்சி உழக்காய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்நெய் ஈருள்ளிச்சாறு வகைக்குப்படி ஆழாக்கு ஏலம்லவங்கம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ கலைக்கொம்பு விலாமிச்சம்வேர் சந்தனம் பூமிச்சர்க்கரை வகைக்கு கழஞ்சு-1 அரைத்துப் போட்டு பதத்தில் வடித்துசர்க்கரைகலந்து நாளொன்றுக்கு முக்கா கழஞ்சுவிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பிரமியமெனும்புருக்கி மூத்திரக்கிரிச்சனம் காமாலை முதலான ஊஷ்ணரோகத்திற்கு.

இளநீர் பொன்னுங்கிணிச்சாறு ஆவின்பால் பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறு வாழைக்கிழங்குச்சாறு வகைக்குப்படி-4 சிற்றுமுட்டிவேர் பலம்-10 இடித்து பத்துபடி தண்ணீரிற்போட்டுவற்றவைத்தகியாழும் படி-2 ஆவின்நெய்ப்படி-2 இவைகளை ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் இந்துப்பு முந்திரிப்பழம் வகைக்குப் பலம்-1 அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதம் சாப்பிடத்தீரும்.

மூத்திரப்பாலை கிரிச்சனம் நீரிச்சுருக்கெரிவு இரத்தப்பிரமியத்துக்கு

அமுக்குறுயிலையுந்தண்டும் இடித்துப்பிழிந்தசாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-1 ஆவின்நெய்படி-2 ஒன்றுய்க்கலந்து அமுக்குறுக்கிழங்கு அதிமதுரம் சதாவேரிக்கிழங்கு காட்டுமல்லிகைவேர் தேற்றுவிரை செங்கழுநீர்க்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-1 அதிமதுரம் பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-4 இவைகளை ஆவின்பாலால் அரைத்துப்போட்டுக் காச்சிபிறுத்து அதில்தேன்படி-½ சர்க்கரைகலந்து நாளொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

மூந்திரிகை பேரீச்சுநெல்லி அதிமதுரம் ஏலம் கல்நார்திப்பிலி சிறுபூளைவேர்ப்பட்டை சந்தனம் மல்லி வெள்ளரிவித்து இவைகளை ஓர்நிறையாய் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் பச்சரிசிக் கழுநீரிற் கொள்ளத்தீரும்.

இரத்தம்போல் நீரிறங்குவதற்கு.

எருமைப்பால் படி-2 பொன்னுங்காணிவேர் ஒருஎலுமிச்சங் காயளவு அரைத்துக்கலக்கிக் காச்சி பிரைகுத்திக் கடைந்து வெண்ணெயெடுத்து அதை மூன்றுநாள்சாப்பிட்டு மோரைத் தாகசாந்தி பண்ணத்தீரும்.

மாம்பட்டை அத்திப்பட்டை ஆவாரம்வேர்பட்டை 'இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து தண்ணீரில வூரவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படி வீதம் அதிற்கொஞ்சம் ஆவின்நெய்க் சலந்து 3-நாள் சாப்பிடத்தீரும்

நீர்க்கடுப்புயெரிவுக்கு.

ஈருள்ளிச்சாறுபடி அரைக்காலில்வெங்காரம் ஒரு விராகனிடை பொரித்துப்போட்டு 3-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

இளநீரைக் கண்திறந்து அதில்சீரகம்சீனிபாசிப்பயறு வகைக்கு விராகனிடை-1 போட்டு ஓரிரவுவூறவைத்து காலையிலந்த மருந்தையெடுத்து அரைத்து இளநீரிற் கரைத்து சாப்பிடவும் இந்தப்படி 3-நாள் ஆறுவேளை சாப்பிடத்தீரும்

கீழ்க்காய் நெல்லியிலை ஒருபிடி. சீரகம் விராகனிடை-1 அரைத்து எருமைத்தயிரிற் கலக்கி 3-நாள் கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காய்-1 சுக்கு-1 சீரகம் விராகனிடை-1 ஈருள்ளிப் பூடு-1 கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலம்பிடி-1 இவைகளை கியாழஞ்செய்து துண்ணத்தீரும்

அரைக்காற்படி வெந்நீரிற் சந்தனம் ஆவின்வெண்ணை வகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவு போட்டு சாப்பிட உடனே நிற்கும் வெந்நீரில் எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து சற்கண்டு கலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

எலுமிச்சம் பழச்சாறும் நல்லண்ணை கலந்து சாப்பிடத்தீரும்.

முத்தக்காசு ஆவரைவிரை தேற்றுவிரை புளியங்கொட்டைமேற்றோல் இவைகளை வகைகருப்பலம்-1 பொடித்து ஒருபடியிளநீரில் ஓரிரவுவூறவைத்து காலமே 3-தபா சாப்பிடத்தீரும்.

மூன்றுவிராகனிடை நீர்முள்ளிவிரையை ஆவின்நெய்விட்டுவெதுப்பி பொடித்து அரைக்காற்படி தேங்காய்பாலிற் கலந்து 3-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

ஓர்சிரங்கை ஆவின்பாலில் ஒருகொட்டைப்பாக்களவுபுத்தான் சோற்றை அரைத்துகலக்கிச் சாப்பிடநீர்க்கடுப்பு பிரமேகந்தீரும்.

எலுமிச்சங்காயளவு கட்டுக்கொடியிலையை அரைத்துக்காற்படி சலத்திற்கலக்கி அதில்சீரகம் ஏலம்வகைக்கு ஒருவிராகனிடைபொடித்துபோட்டு ஒருதுட்டிடை சீனிகலந்துண்ணத்தீரும்.

நீர்த்தாரை எரிவுகடுப்பு சதைவளர்த்திக்கு.

ஆலம்விழுது 2-பிடி பருத்தி வேர்த்தோல் அசுவகெந்திக்கி ழங்குஆவரை வேர்ப்பட்டை முற்றினவெள்வேலம்பட்டை வகைக் கொருபிடி பருத்திபிஞ்சி பருத்திவிரைபருப்பு வகைக்கொரு சிரங் கை ஏலம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-10 செங்கழுநீர்க்கிழ ங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் வகைக்கு விராம் னிடை-5 திப்பிலி விராகனிடை-4 பொரிகாரம் சாதிலிங்கம் வகை க்கு விராகனிடை-2 முந்திரிப்பழம் தேன்மெழுகு வகைக்கு பலக $\frac{1}{2}$-பேரீச்சம்பழம் விராகனிடை-8 நெரிஞ்சிக்காய் ஒருஎலுமிச்சங் காயளவு இவைகளை ஆவின்பாலாலரைத்து ஒருபடி ஆவின்பாலிற் கரைத்து அதில் நெல்லிக்காய்ச்சாறுபடி-$\frac{1}{4}$ ஆவின்நெய்படி-3 கூட விட்டுக்காச்சி கிருதஞ்செய்து நாளொன்றுக்கு மாகாணிப் படிவீத முண்ணத்தீரும்.

கல்லடைப்புக்கு.

சங்கிலை ஈருள்ளி பச்சைநெல்லுமி இவைகளை ஒர்நிறையா யிடி த்துச் சாறுபிழிந்து வேளையொன்றுக்கு காற்படிசாறு கொடுக்க வுட னே கல்தெறித்து நீரிறங்கும்.

ஒருபலம் வெடியுப்பைச் சட்டியிலிறக்கி ஒருபடி சலம்விட்டு-$\frac{1}{2}$ படியாய் வற்றவைத்திருத்து அதில் கோவைத்தண்டை யிடித்துப் பிசைந்து யிறுத்து ஒருவிராகனிடை வெங்காரத்தை பொரித்துப் போட்டு வேளையொன்றுக்கு காற்படியாக இருநேரங் கொள்ளக் கல் தெறித்து நீரிறங்கும்.

நெருஞ்சிவேர் பூளைவேர் சிறுகீரைவேர் சீரகம் வகைக்கு பலம் 1-சிதைத்துப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கோவைத்தண்டை யிடித்து பிழிந்தசாறு படி-$\frac{1}{4}$ பொரித்த சீனிக்காரம் சுண்ணாம்பு வகைக்கு விராகனிடை-1 பொடித்துப்போ ட்டுக்கொடுக்க கல்தெறித்து நீரிறங்கும்.

நெருஞ்சில் சிறுபூளை மாவிலிங்கு பேராமுட்டி இவைகளின் மூலம் வகைக்குபலம்-10 நசிக்கி 10-படி நீரிற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து நாளொன்றுக்கு கால்படிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

முன்னிலவு நாவல் பூலா வெட்பூலா முத்தக்காசு நன்னாரி முல் லை சிந்தில் செந்தாமரை சிற்றாமுட்டி ?ரா செங்கழுநீர் சிறுகீரை விராலி வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் பான்னாங்காணி வகைக்குப் பலம்-1 4-படி யினீரிற்போட்டு அரைப்படிக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சதையடைப்புக்கு.

முற்றின கோழிக்கல் ஈரலிலிருக்கிற சிறுகல்லும் வெள்ளரிவி ரையும் பூநாகமும் வெல்லமும் வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்து ஆவின் பாலிற்கலக்கி 6-வேளை கொடுக்கத்தீரும்.

நாயுருவி சிறுநெரிஞ்சில் வாழைச்சருகு ஈருள்ளி சிறுபூளை இவைகளின்சாம்பல்வகைக்கு அரைக்கால்படி சலத்திற்கலக்கி தெளிவிறுத்தி அதில்பொரிகாரம் அதிமதுரம் வகைக்கு விராகனிடை-½ பொடித்துப்போட்டு சாப்பிட கல்லடைப்பு சதையடைப்புத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-1 மூக்குவெட்டிச் சுத்திசெய்தசேங்கோட்டை 15-நறுக்கிப்போட்டு காச்சி கருப்பாய்வருகிறபதத்தில் இறக்கிவைத்துக்கொண்டு வே. ளைஒன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் 15-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

நீரடைப்புக்கு.

கற்றாழஞ்சோற்றில் கடுக்காயை பொடித்துபோட்டு கொஞ்சநேரம் வைத்திருந்து பிழிந்துவடிகட்டின தண்ணீர்படி-¼ பொரித்தவெங்காரம் விராகனிடை-1 பனைவெல்லம் பலம்-¼ சிதைத்துப் போட்டுக்கொடுக்க விரோசனமாகி நீரிறங்கும்.

பசலி நீலக்கத்தரியிலை வகைக்குப்பலம்-10 இடித்துகியாழஞ்செய்து காற்படிவீதங் கொடுக்கத்தீரும்.

குருஞ்சாவிலை கல்லத்திபட்டை கடுகுரோகணி திரிகடுகுநாயுருவி கொழுஞ்சிவேர் வகைக்குபலம்-1 இடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படிமூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

ஆதண்டையிலையை ஆவின்மோர் விட்டரைத்து ஊறவைத்து பிழிந்து கொடுக்கத்தீரும்.

சுறாமீன்தலையிலிருக்கிற இரண்டுகல்லை யெடுத்துலர்த்தி இளவெந்நீரி லுரைதத்துக்கொடுக்க உடனே சலமிறங்கும்.

கோவைத்தண்டுசாறு தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து நற்சீரகம் விராகனிடை-1 பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்

அண்டைத்தோல் வெள்ளரிவித்து எலிப்புழுக்கை வெங்காரம் இவைகளைச்சற்று வெதுப்பிப் பொடித்து ¼-படி சுரைபிஞ்சுச் சாற்றிற்கலந்து கொடுக்கத்தீரும்.

நீராகத்திற் பழங்கூரைவைக்கோலையூறவைத்து பிசைந்திறுத்து ¼-படி சாப்பிட நீரடைப்புகல்லடைப்பு சதையடைப்புதீரும்.

வெங்காரம் கர்ப்பூரசலாசத்து வகைக்குபலம்-1 எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டி சுண்ணம்பு குகையில்வைத்து சிறுபுடம்போட்டு ஒருவிராகனிடைவீதம் தேனிற்கொடுக்க நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு வெட்டை நீர்ச்சிறுப்பு கடுப்பு பிரமேகம் முதலானவைதீரும்.

வெடியுப்பு பொரிகாரம் அண்டத்தோல் சோகி கர்ப்பூரசலாசத்து சீனிக்காரம் வகைக்குப் பலம்-1 எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மைபோலாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து கற்சுண்ணக்கையில்குச

வைத்து சில்லுபோட்டுமூடி கதுவாலிப்புடம்போட்டு ஒருவிராகனி டை பற்பத்தை மேற்காட்டிய கியாழ முதலானதுகளிலாவது இள நீரிலாவது ஈருள்ளிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலாவது தேனிலாவது கொள்ள நீரைடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீர்ச் சிருப்பு முதலானவை தீரும்.

கிருச்சனத்தின்குணம்.

நீர்தாரை புண்ணுகிநொந்து வீங்கிக் கடுத்தெரியும் சலம்வருவ துபோலிருக்கும் இறங்காது இறங்கினுல் ஒவ்வொரு துளியாய்விழும் அப்போது சகிக்கமுடியாத வேதனையும் மயக்கமுங்காணும் ஒரு வேளை நீர் மஞ்சள்போலும் இரத்தம்போலும் சுக்கிலம்போலுமிறங் கும் தொப்புளினடி கனத்துநோகும் வயிருபொருமும் அபானங்கடு க்கும் அன்னம்செல்லாது உடல்மெலியும்.

நிவர்த்தி.

நெஞ்சிவேர் பலம்-கஉ இடித்து பதக்கு சலத்திற் போட்டு நா லிலொன்ருய் வற்றவைத்திருந்து அதில் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம் பழம் பொரித்த வெங்காயம் சீந்திற் சர்க்கரை கோஷ்டம் லவங்கம் அதிமதுரம் ஏலம் செங்கழுநீர்கிழங்கு ஆடாதோடைவேர் கர்ப்பூர வள்ளி தேற்ருவிரை கூகைநீர் வகைக்குக் கழஞ்சு-ச பச்சைக் கர்ப்பூ ரம்கழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப் படி-க கூடவிட்டு காச்சிவடித்து அதில்கூகைநீர் சர்க்கரை வகைக்குப்பலம் உ-போட்டு வேளை-க-க்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

இளநீர்ப்படி-சுசீந்தில் நெருஞ்சி ஓரிலைத்தாமரைபெரும்பூசனிக் காய் வாழைகிழங்கு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு இவைகளின் சாறு ஆவின்பால் வகைக்கு படி-ச கரிப்பான் பொன்னுங்கணி நீர்முள்ளி இவைகளின்சாறு ஆவிநெய் வகைக்குப்படி-உ ஒன்ருய்கலந்து அதில் கர்ப்பூரசலாசத்து கல்நார் கல்மதம் சிறுபுலைவேர் அத்தித் திப்பிலி பொன்னுங்காணிவேர் சென்னயுருவிவேர் கூகைநீர் நீர்முள்ளிவிரை சிறுகீரைவேர் ஏலம்எள்ளு பொன் ஊமத்தின்விரை தேற்ருன்வித்து வகைக்கு விராகனிடை ௩ முலைபாலிலாட்டிப் போட்டு சீனி பலம்-க தேன்படி முக்கால்விட்டு பதமாய்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சு வீதஞ் சாப்பிட கிருச்சினம் சுக்கிலபிரமேகம் கைகாலெரிவு உஷ்ணந்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி ஒன்றில் ஆவாரைவெட்பூலா நீர்ப்பூலாநெருஞ் சில் இவைகளின்மூலம் வெள்ளரிவிரை செங்கத்தாரிப்பட்டை வகை க்கு ஒரு எலுமிச்சங்கா யளவரைத்து பொரித்த வெங்காரம் முட் டைத்தோல் வகைக்குப் பலம்-க கோழிக்காரப் பலம்-வ பொடித்துப் போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றிற்கு ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப் பிட்டுவரத் தீரும்.

வெள்ளரிக்காய்ச்சாறு படி-க பெரும்பூசனிக்காய் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வாழைக்கிழங்கு சீந்திற்றண்டு கோவைத்தண்டு நிலப்பனைக்கிழங்கு வகைக்குச் சாறுபடி ½ ஆவின்பால் படி-ரு நெய்படி-க இளநீர்படி முக்கால்இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சந்தனம்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் பொன்னாங்காணி நன்னாரி நெருஞ்சில் சிறுபூளை இவைகளின் வேர் அதிமதுரம் சாஸ்திரபேதி கூகைநீர் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் ஏலம்கிராம்பு சீரகம் சுக்கு திப்பிலிமிளகுதிப்பிலிமூலம் செவ்வள்ளிக்கொடி அரத்தை வகைக்குக்கழஞ்சு-கஅரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து கர்ப்பூரம் விராகனிடை-க கற்கண்டு பலம்-க பொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டி வீதஞ் சாப்பிடக் கிரிச்சனம் சிய்மேகம் இரத்தமேகம் ரணம் கடுப்பு எரிப்பு எலும்புருக்கி பெரும்பாடு நீரடைப்பு கல்லடைப்பு சதையடைப்புத் தீரும்.

வெள்ளைவெட்டியின்குணம்.

பித்தமேகமானால் மஞ்சள்போலும் வாதமேகமானால் வெண்மையாயும் ஐமேகமானால் மயிலினதுநிறம் போலும் கவிஷணத்திற்காணும் வாதம் அதிகரித்திடல் வெள்ளமிகக்காணும் தாதுநஷ்டமாகும் வாய்வும் பித்தமும் சேர்ந்தால் ஞாளத்தில்வெந்து எரிவுவலிகாணும் நீர்கட்டித் துளிதுளியாய்விழும் சிலநேரத்தில்பளிச்சென்று நீரிறங்கும் கல்லடைக்கும் வாயுவோடு அய்யஞ்சேர்ந்தால் நீர் பொசியாது வெள்ளைவிழாது புகைச்சல் இருமல் இளைப்புண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

வ-படி தேற்றான்விரையை நன்றாயுரைத்துக் கழுவித் தட்டி ஆவின்பாலில் மூன்றுநாள் ஊறப்போட்டு ஆட்டித்திரட்டி அதனளவு ஆவின் வெண்ணெயுங் கூட்டிப்பிசைந்து அதற்குநிகர் ஆவின்நெய்யில்வேகவைத்துப் பொன்னிறமாக வருஞ்சமயத்தில் சீரகம் ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி குங்குமப்பூ கிராம்பு சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் லவங்கபட்டைசதகுப்பை திரிகடுகு வகைக்கு விராகனிடை-ரு இடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும் மூன்றுபலம் சீனியையும் தூவிக்கிண்டிவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப் பாக்களவு சாப்பிட்டு வரத் தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-2½ யில் பொரித்தநற்சீரகம் பலம்-ரு கற்கண்டு பலம்-2½ பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றிற்கு ஒரு காண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

நாயுருவிவேர் பலம்-உ0 இடித்து ய-படி தண்ணீரிற் போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப் படி-க கூடவிட்டு முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் ஏலம்லவங்கம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலிவகைக்கு

கழஞ்சு-௨ அரைத்துப் போட்டு பதமாய்க் காச்சி வடித்து சர்க்கரை பலம்-௪ கூட்டி வேளை ஒன்றிற்கு ஒருகரண்டி வீதம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

ஏலம் அதிமதுரம் சீரகம்சுக்கு திப்பிலி நெல்லிமுள்ளி தாளிசப் பத்திரி மல்லி கோஷ்டம் சந்தனம் பச்சைக் கற்பூரம் கஸ்தூரி குங்குமப்பூ கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமஞ்சில் சாதிக்காய் இலவம்பிசினி சிறு நாகப்பூ நன்னாரிவேர் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு கிலப்பனை சந்தனம் அமுக்குருவேர் முத்தக்காசு வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் நெருஞ் சில்வேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் ரவியிலுலர்த்திச் சூரணித்து அத ற்குநிகர் சீனியும் சீந்திற் சர்க்கரையுங் கூட்டித் திரிகடிப் பிரமாணம் ஒரு மண்டலங் கொள்ளத் தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியும் கற்கண்டு வகைக்கு பலம்-எ பொடித்துக் கொண்டு வேளைஒன்றிக்கு ஒருபல வீதம் அரைப்பலம் நல்லெண்ணை யில் மத்தித்து நாளொன்றுக்கு இருநேரமாக ஏழுநாள் சாப்பிட்டு வர நீரிழிவு வெட்டைத்தீரும்.

தேங்காய்ப் பால் பருத்திவிரைப்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப் படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பரங்கிப்பட்டை சுக்குமிளகு நற்சீர கம் வகைக்குப் பலம்-க பொடித்து போட்டு ஒன்றறை படியாய் வற் றவைத்துக்கொண்டு வேளை-க-க்கு வ-படி விகிதம் சாப்பிடத்தீரும்.

புங்கம்வேர் பால்படி-வ தேங்காய்ப்பால் ஆவின்பால் வகைக் குப்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஓரிலைத்தாமரை வேரை அரைத்து ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு கரைத்து இந்தப்படி மூன்றுநாள் சாப்பிடத் தீரும்.

பழம்பாசிச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி அரைக்கால் ஒன் றாய்க் கலந்து அதில் நற்சீரகம் ஈருள்ளி வகைக்கு பலம்-வ அரைத்து கலக்கி இந்தப்படி ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

கொடிக்கள்ளிக்கொழுந்தை யரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு மிளகு ௩௨-அரைத்து ஒன்றாய்க் கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைங் கொட்டைப்பாக்களவு ௩-நாள் சாப்பிட பத்தியம் ஆவின் மோரும் அன்னமுங் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபடி புங்கம்பூவில் ஒருபடி ஆவின் நெய்யைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு பொன்னிறமாய் வதக்கிக்கொண்டு அந்திசந்தி திரிகடிவளவு சாப்பிட்டுவர வெள்ளை வெட்டை மேகவெடி மேகசூலை புண்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணை படி-2½ ஈருள்ளிச்சாறு படி-வ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் பறங்கிப்பட்டை பலம்-௪ கஸ்தூரி பட்டை பலம்-எ கொல்லங் கோவைக்கிழங்கு பளம்-அ இவைகளை அரைத்துப்போட் டு புளியம்விறகு தவிர மற்ற விரகாலெரித்து பதத்தில் வடித்து ஆள்

பலமூறிந்து அரைச்சிரங்கு எண்ணெகொடுக்க பத்துவிசை பிரவிர்த்தி யாகும் உப்புபுளி நீக்கி நீர்க்கஞ்சி கொள்ள பேதிநிற்கும் இந்தப்படி வாரத்துக்கொருவிசை மூன்றுமுறை கொள்ள மேற்படி வியாதிகள் மேற்படி எண்ணெயைச் சாப்பிடுவதற்கு முதல்நாளிலும் அதைச்சாப் பிட்ட மறு தினத்திலும் விளக்கெண்ணெ தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்ய வேணும்.

பருத்தியிலைச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்கு அரைக்காற்படி ஒன் ருய் கலந்து அதில் வடிகட்டின சுண்ணும்பு ஒரு பாக்களவு கலந்து இந்தபடி ௩-நாள் சாப்பிடத் தீரும்.

பழச்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்கு அரைக்கால் படி ஒன்ருய்க் கலந்து இந்தபடி ௩-நாள் காலையில் சாப்பிடத்தீரும்.

நாரத்தையிலை மாம்பட்டை வகைக்கு ஒரு தேற்ருவிரை பிரமா ணம் அரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலந்து ௩-நாள் சாப்பிடத்தீரும்.

நிலக்குமிழியிலையை ஒரு எலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் அரைத்து சருள்ளி விராகனிடை-௩ நும் புதுக் கலசத்தில் அரைக்காற் படி தண் ணீர்விட்டு அதில்போட்டு பனியில்வைத்து காலையிற்பிழிந்து சாப்பிட வும் இந்தபடி ௬-நாள் சாப்பிடத் தீரும்.

ர-கதலி வாழைப்பழத்தைத் தோல் நீக்கி ஒரு பிங்கானிற் போ ட்டு அதிற் பச்சைமூங்கிலின் மேற்றோலை யிடித்ததூள் விளாங்காய் பிரமாணமும் பச்சரிசியும் ஒரு சிரங்கையும் போட்டு பிசைந்து ௩௰- நாழிகைவைத்திருந்து அப்பால் இழைத்துணியில் முடித்து தொங்க விட்டால் நீரிறங்கும் அந்த நீர் ஒருபடி ஒன்ருய் கலந்து சூரியபுடம் ஒருநாள் வைத்து மற்ருநாள் ஒரு பலம் சர்க்கரைக்கலந்து காச்சி பத த்திலிருத்து வைத்துக்கொண்டு வேளை யொன்றுக்கு அரைவீசம்படிவீகி தம் சாப்பிட வெள்ளை வெட்டை நீர்க்கடுப்பு எரிவு தீரும்.

மேற்சொல்லிய பழச்சார் படி-க ஆவின்பால் படி-க கற்கண்டு பலம்-௬ ஒன்ருய்க்கலந்து காச்சி ஓயாமற் கிண்டிக் கொதித்து உருகி வரும்போது நெய் அரைக்காற் படி விட்டுக்கிண்டி பாகை ஒரு யிலை யில் விட்டுக்கிண்டி பாகை ஒருயிலையில்விட்டு ஆற்றித்திரட்டிப் பார் க்க மெழுகுபோ லிருந்தால் அந்த பதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு வேளை யொன்றுக்கு கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணம் பவளபற்பம் வைத்துண்ணத் தீரும்.

ஆனையறுகை யிடித்த தூள் படி-௪ல் ௰-படி சலம்விட்டு ஒரு நா லூறவைத்து பிசைந்து வடிகட்டி தண்ணீரைத் தெளியவைத்து வடி த்துபோட்டு உரைந்திருக்கிற அடிமண்டியை உலர்த்தியபொடி பலம் க-சந்தனம் அதிற் கட்டை கிராம்பு சோம்பு ஏலம் லவங்கம்பத்திரி

கார்கோலரிசி வெட்பாலையரிசி தேற்றா விரை சிற்றாமுட்டி அதிமது ரம் வகைக்குப் பலம்-க வீதம் நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ் செய்து திரி கடிப் பிரமாணம் வெண்ணெயிற் சாப்பிட்டுவர மேற்படி ரோகங்கள் தீரும் நீர்க்கடுப்பு உடனே நிற்கும்.

பிரமியம் வெள்ளை வெட்டை நீர்ச்சிறுப்பு கடுப்பு
கிருச்சனம் மேககாங்கைக்கு

அவித்தூற்றின சிற்றாமணக்கெண்ணெ ஆவிநெய் வகைக்குப்படி க-முலைப்பால் படி-வ இளநீர் தென்னம்பூச்சாறு வகைக்குப் படி-உ துளசி நெல்லி கொடுப்பை முசுமுசுக்கை சீந்தில் முடக்கொத்தான் கற்றாழை சதாவேரி சுறிசாலை பொற்றலைக்கரிப்பான் கற்பூரவல்லி சிறு கீரை வகைக்குப் படி-½ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் நிலப்பனை நன்னாரி வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் முத்தக்காசு அமுக்கரா செவ்வல்லிக் கொடி நெய்தல் கோஷ்டம் திரிகடுகு திரிபலை தாமரைவளையம் சித்த ரத்தை ஏலம் அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டை பத்திரி நற்சீரகம் முந்தி ரிகை பேரீத்து சந்தனம் சாதிக்காய் கிராம்பு வெந்தயம் சீனிக் கற்க ண்டு வகைக்குகழஞ்சி-க அரைத்து போட்டு மூன்று நாள்வரை சிறு கொதிப்பிட்டுக் காச்சிவடித்து ஒருமண்டலம்வரை நெல்லுக்குள் வை த்தெடுத்து ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

துளசி சீராசெங்கழுநீர் சுரைவல்லாரை ஈருள்ளி கற்பூரவல்லி வில்வம் இவைகளின் சாறு வகைக்கு படி-½ ஒன்றாய் கலந்து அதில் கூகைநீர் திரிசாதம் பாற் கெருடக்கல் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் நற் சீரகம் மிலாக்காய்ச்சந்தனம் செஞ்சந்தனம் ஏலம் வகைக்குகழஞ்சு-உ அரைத்துப் போட்டு நெய்படி-க கூடவிட்டுக் காச்சி வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத் தீரும்.

ஆவின்பால் ஏரண்டத்தெண்ணெ தேங்காய்பால் எலுமிச்சம்பழ ச்சாறு ஈருள்ளி ஆனைநெருஞ்சில் வகைக்கு சாறுபடி-க கலந்துவெந்த யம் சீரகம் ஏலம் அதிமதுரம் மிலாக்காய்சந்தனம் வகைக்குக்கழஞ்சு ௩- அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரைசிறுதீயாயெரித்து வடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்குகழஞ்சு-௩ அரைத்து போட்டுக் கலக்கி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப் பிட்டுவரத்தீரும்.

பத்துபலம் அரசவிரையை ஒருபடி ஆவின் பால்விட்டு கஉ-மணி நேரம்வரையரைத்து ஒருபடி ஆவின்நெய்யிற்கலந்து அதில்கற்றாழஞ் சோற்றை எ-தபாகழுவி பச்சைநெல்லுமியுடன்கலந்து இடித்துபிழி ந்த சாறு படி-ச எலுமிச்சம் பழச்சாறு படி-வ கூடவிட்டு நீர் வற்றக் காச்சி வடித்து திரிகடுகு பரங்கிப்பட்டை ஏலம் சீரகம் அதிமதுரம் நெருஞ்சிக்கா ஆனைத்திப்பிலி திராட்சப்பழம் வகைக்குபலம்-க, பொ டித்துவ்டிகட்டின சூரணத்தையும் ௩உ-பலம் சீனியையும் தூவிக்கி ண்டி வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு ரூபாயிடை சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வெட்டிவேர் முத்தக்காசு வகைக்கு பலம்-உ முடக்கொத்தான் அமுக்குறா சிற்றாமுட்டி விலாமிச்சு நன்னாரி தாமரைவளையம் சீரா செங்கழுநீர் இவைகளின்மூலம் வகைக்குபலம்-ங இடித்துதூவி நீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்து அதில் கறிசாலைசிறு கீரை கொடுப்பை முசுமுசுக்கை குமரிநெல்லி நீர்வள்ளிக் கிழங்கு இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் நல்லெண்ணை வகைக்குப் படி-ச ஒன்றாய்கலந்து நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ தேவ தாரம் மஞ்சிட்டி சடாமாஞ்சில் மரமஞ்சள் சண்பகப்பூ புழுக்மைப் பட்டை செவ்வள்ளிக்கொடி மிலாக்காய் சந்தனம் செஞ்சந்தனம் அகில் சாஸ்திரவேதி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி பூலாக்கிழங்கு கோஷ்டம் கிராம்பு சாதிக்காய் வகைக்கு கழஞ்சு-ங இளநீராலரைத்துபோட்டு மூன்று நாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டு நாலாநாள் பதமாய் காச்சிவடித்து குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகுசட்டம்சவ்வாதுவகைக்குக்கழஞ்சு-உ போட்டு வைத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும் தயிலந் தேய்த்துக்கொண்ட தினத்தில் தயிர்மோர் புளி கைப்பு நீக்கவும்.

எள்ளெண்ணை குழித்தாமரைச்சாறு வகைக்கு படி-க ஒன்றாய்க் கலந்து காச்சிவடித்து அதில் பூலாக்கிழங்கு பச்சை வகைக்கு விராகனிடை-ரு பொடித்து போட்டு வைத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ் செய்துவரத் தீரும்.

பிரமியரோகப்படலம் - முற்றிற்று.

மேகரோகப் படலம்.



அதாவது மாதர் போகங்களால் மேகம் சம்பவித்தலாம்.

விருத்தம்.

மேகம்பிறந்தவிதஞ் சொன்னாரென்னந்தி
ஆகமிளந்தைப் பருவத்தில்மோகித்து
போகந்தினஞ்செய்யிற் புகழ்மந்தத்தேகூடிவ
வாகைப்பசியால் வயங்குஞ்சையோகமே.

சையோகஞ்செய்யத் தனித்தசுழியோடும்
ஐயாவமிர்த மடங்கிக்கனலேறும்
மெய்யாகவிழிந்துவிழுவிழப்புண்ணாகும்
மையாம்விழியாட்கு மகத்தாம்பெரும்பாடே.

பிரமேகநீரிழிவு வருவதற்குக்காரணம்.

கோதையர் கல்வியை மிகவிரும்புவதால் மூலத்தில் கனல்மிஞ்சி மேகஞ்சனித்து சிரம்வரை வெந்துருகி தாதுகெட்டு ஆக்கைகளெல்லாம் பலங்குறைந்து பிரமேகநீர் நீரிழிவு உண்டாகின்றன அக்காலத்தில் கொழுத்த மீன்இறைச்சி நெய்பால் இவைகளை மிகவிரும்பினால் பிணியதிகரிக்கும்.

மேற்படி ரோகிகளின் அவயவக்குறிகள்.

உடல்மெலியும் வெளுக்கும் முருகும் வியர்க்கும் நோகும் முகம் கைகால் காந்தும் நகம்தரியும் கண்வெளுக்கும் நெஞ்சுலரும் நாவரளும் தாகமிகும் ஆயாசங்களைப்புண்டாகும் இரவும்பகலும் நித்திரை வரும் அன்னஞ் செல்லாது.

பிரமேகநீரின்விபரம்.

வாதத்தில் நான்கு பித்தத்திலாறு சிலேத்மத்தில்பத்து ஆகபிரமேகநீர் இருபத்தொன்று.

வாதப்பிரமேகநீர் நாலின்குணம்.

மூளைபோலும் இளநுங்குபோலும்நிணம்போலும் இறுகினகனி போலும் முதிர்ந்த சுக்கிலம்போலும் நீலநரம்பு போலும் நீரிற்றோன்றும் நல்லெண்ணை போலும் ஊனையுருக்கின நெய் போலும் சிதறின கள்ளுபோல் வழுவழுப்பாயும் இறங்கும் ஈவிழும் சாத்தியம்.

பித்தப்பிரமேகநீர் ஆறின்குணம்.

உடல்கடுக்கும் மஞ்சணிக்கும் நாவு புளிக்கும் துவர்க்கும் கிறுகிறுத்துவரும் மயக்கங்காணும் நீர்மஞ்சள் மோலும் நீலம் போலும்கறி போலும் சாம்பலைக் கழிவின தண்ணீர் போலுமிறங்கும் புளித்திருக்கும் இறைச்சி கழுவின தண்ணீர்போலிறங்கும் அதைக்காய்ச்சித் தீபமெரிக்கலாலும் பித்தத்திலெடுத்த தண்ணீர் ஆறையும் பார்க்குங்கால் மஞ்சள்நிறமாயிருக்கும்.

சிலேத்த பிரமேகநீர் பத்தின்குணம்.

அடிக்கரும்பின் சாறுபோலும் அரும்புனல் போலும் மாவைக் கரைத்தது போலும் பன்னீர் போலும் தயிர்பால் தண்ணீர்போலும் சர்க்கரைப்பாகுபோலும் தேன்பாகுபோலும் கடுத்திறங்கும் எறும்பு விழும் ரசம்போல் நீரிறங்கி நெய்மிதக்கும் மணக்கும் அதைக்காச்சி திரியிலிட்டுத் தீபமெரிக்கலாம் சிலேத்மத்திலெடுத்த பத்துநீரும் வெண்மையாய் நுரைத்திருக்கும்.

சலப்பிரமேக நீரின்குணம்.

கட்டுண்ட சுனைநீர்போலும் பழங்கூரை நீர் போலும் கரும்பின் சாறுபோலும் பழைய வெல்லப் பானக்கம்போலும் நீரிறங்கும்.

வேறு.

உடல் மஞ்சணித்துப் பதைபதைக்கும் மயக்கங்காணும் அறிவு மயங்கும் பலகாலும் நீரிறங்கும் அதுமஞ்சள் போலிருக்கும்.

சுப்பிரமேகநீரின்குணம்.

கோசலம்போல்நீரிறங்கும் பால்நாற்றமடிக்கும்,

புதுமழைத் தண்ணீர்போலிறங்கும் புலால்நாறும் அதைக்காச்சி ஞல் தேன்போலிருக்கும் நீர்த்தாரை கடுத்துதேன்போ லிறங்கும்.

மலப்பிரமேகநீரின்குணம்.

நீர்புளித்த மலம் நாற்றமடிக்கும்.

சுக்கிலப்பிரமேகநீரின்குணம்.

பெருக நீரிறங்கிப்பின்பு சுக்கிலம்போலவிழும் உடல் சுருக்கும்.

மருந்தீட்டின்பேரிற்காணும் நீரின்குணம்.

சுண்ணும்பு கரைத்த நாற்றமாயும் சுடலைச்சாம்பல்நாற்றமாயும் இவைகளை ஒன்ருய் நீரிற்கரைத்த நாற்றமாயும் அடிக்கும் நாவிலு வைத்தாலும் அதுபோலவே நாறும்.

சீக்காய்ப்பிரமேக நீரின்குணம்.

சத்துடன் சருகாய்விழும் அதைக் காய்ச்சிஞல்நாறுபோலிழை யும் சீய்க்காய்போல் நாறும்.

நீரிழிவுவிபரம்.

வாதத்தில்-௩ வாத பித்தத்தில்-௪ பித்தத்தில்-௩ பித்த வாதத் தில்-௨ சிலேத்மத்தில்-௪ சிலேத்ம பித்தத்தில்-௨ சிலேற்பன வாதத் தில்-௫ ஆக நீரிழிவு-௨.

வாதநீரிழிவு மூன்றின் குணம்.

நீர் மாம்பூவாசமாயும் ருசி புளிப்பாயும் குங்குமப்பூ வாசமாயும் காடிவாசமாயும் ருசிகைப்பும் புளிப்புமாயிருக்கும்.

வாதபித்தநீரிழிவு நாலின்குணம்.

நீர் மஞ்சள் நாற்றமாயும் ருசிபுளிப்பும் கசப்புமாயும் அலரிப்பூ வாசமாயும் ஐந்துவிதருசியாயும் பால்மணமாயும் ருசிவெண்ணைபோ லும் மூளைநாற்றமாயும் ருசிகைப்பாய் வசம்புபோலிருக்கும்.

பித்தநீரிழிவு மூன்றின்குணம்.

நீர் பானக்கம் வாசமாயும் ருசிகைப்பாயும் உப்பு நாற்றமாயும் ருசி வுப்புகரித்தும் மல்லிகைப்பூ வாசமாயும் ருசி யெரிப்பாயும் இருக்கும்.

பித்தாத வாத நீரிழிவுயிரண்டின் குணம்.

நீர் கோமூத்திரவாசமாயும் ருசிதுவர்ப்பாயும் சந்தனவாசமாயும் ருசிமிளகுபோலு மிருக்கும்.

சிலேத்மநீரிழிவு காலின்குணம்.

நீர் தாழைமலர்போலும் சாணம்போலும் எலுமிச்சம் பழம் போலும் உதிரம்போலும் வாசனையாயும் ருசியினிப்பாயும் புளிப்புமாயிருக்கும் சுண்ணும்புவாசமாயும் ருசிசுண்ணும்பு போலெரியும்.

சிலேத்மவாத நீரிழிவு ஐந்தின்குணம்.

நீர்மிகுந்த நாற்றமாயும் ருசிபுளிப்பாயு மிருக்கும் மேற்சொல்லிய உ௪-வகை நீரிழிவில்லாத நீரிழிவு ௩-மசாத்தியம்

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்ஏலம் அதிமதூரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கோரோசனை கூகைநீர் கல்நார் தாமரைவளையம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரிகிராம்பு வகைக்குபலம்-ரு வாய்விளங்கம்திரி பலைகுருசாணிஓமம் வகைக்குபலம்-க இவைகளையிடித்து சூரணித்திறுத்து அதில் சீந்திற்சர்க்கரை சீனி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் இவைகளை ஒன்றாய்ச்சேர்த் திடித்துக்கொண்டு திரிகடிப் பிரமாணத்தில் வங்கபற்பம் ஒருபணவிடைவைத்து மண்டலங்கொள்ளப்பிரமேகம் உ௧-தீரும்.

பசுமஞ்சட்சாறு குறுணியில் ருய-பலம் சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் நெல்லிமுள்ளிமல்லி மரமஞ்சள் வெங்காரம் அதிமதூரம் கோஷ்டம் லவங்கம் ஏலம் சதகுப்பை இருவேலிவேர் கோரைக்குழங்கு தான்றிக்காய் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-உ சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி ஒரு கலசத்திற்போட்டு ஒருமண்டலம் நெல்லுக்குட் புதைத்தெடுத்து வேளை ஒன்றுக்கு பாக்களவு கெந்த பற்பம்வைத்து உய-நாளுண்ண பிரமேகந்தீரும்.

ஒருபடி புங்கம்பூவில் ஒருபடி ஆவின்நெய்யைச் சிறுகச்சிறுக விட்டுக்கிண்டித் திரிகடியளவில் கருவங்கசெந்தூரம் ஒருபனவிடை வைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள பிரமேகங்கள்தீரும்.

அரிதாரம் மனோசிலை வெள்ளைகுங்கிலியம் விளாம்பிசின் தேற்றுவிரை இரதம் இவைகளைச் சமமாய்ப்பொடித்துத் துணியில்லிலிக்கட்டி ௩-நாள்வரையில் பச்சரிசிக்கழுநீரில் ஊறவைத்துலர்த்திகாடிவிட்டரைத்து குன்றிபோ லுலர்த்திக்கொண்டு நாளொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் மோரிலாவது தேனிலாவது ஒருமண்டலங் கொள்

ளச் சலமேகந்தீரும் முருங்கையிலைச் சாற்றிலிட மதுப்பிரமேகம் மதுரசக்கம் போலிறங்குகிறதுதீரும்.

நீர்முள்ளிவிரையும் மேற்படிஉண்டையையுஞ் சேர்த்தரைத்து நல்லெண்ணெயிற் குழப்பிக் கொடுக்கச் சலமாயெடுக்கிற பிரமேகந் தீரும்.

முள்ளிவிரையும் மேற்படி உண்டையையும் பொடித்து கருங் குருவை மாக்களிற்போட்டு பிசைந்துகொடுக்க மூத்திரக்கிருச்சனந் தீரும்.

மேற்படி உண்டையை ஆனையறுக்குச் சூரணத்திற் கொள்ள மாவுக்கரைத்ததுபோ லிறங்குவது தீரும்.

பிண்ணாக்கும் சிறுகீரையும் வேகவைத்து தண்ணீர்வடித்துநல் லெண்ணெ கலந்து அதில் மேற்படி யுண்டையைக் கரைத்துகொடுத்து அசனத்தில் நல்லெண்ணெயும் பிண்ணாக்குஞ் சேர்த்துண்ண மஞ்சள் நிறமாயும் சுண்ணாம்புபோலு மிறங்குகிற பிரமேகந்தீரும்.

திரிபலை முத்தக்காசு மஞ்சள் தென்னம்பாளை முருக்கிலை கட லிராஞ்சிபட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு-க பொடித்து உ-படி சலத்திற் போட்டு கால்படியாய் வற்றவைத்து மேற்படி உண்டையை யரைத் துக்கொடுக்கச் சுண்ணாம்பு சலம்போலும் நுங்குபோலு மிறங்குகிற பிரமேகந்தீரும்.

கடுக்காய்க்கழஞ்சு-உ கடலிராஞ்சிப் பட்டைக் கழஞ்சு-உ நெ ல்லி முள்ளி கெந்தகம் வெங்காரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை பொடித்து உ-படி சலத்திற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒருகாசிடை தேன்கலந்து மேற்படி உண்டையைக்கரைத்து கொடுக்க கடுப்பு எரிவு சீழ் மேகம் நீலநிறமாய் நீரிறங்குவதுந் தீரும்.

கருங்குருவை யரிசியும் நீர்முள்ளியிலையுஞ் சேர்த்து சிதைத்து கஞ்சிகாச்சிவடித்து அதில்மேற்படி உண்டையரைத்துக் கொடுக்க மிகுந்துநீரிறங்குவதும் அடைநீராயிறங்குவதும்மீன்கழுவின நீர்போ லிறங்குவதுந்தீரும்.

எள்ளுப்பிண்ணாக்கு நெருஞ்சில்வேர் முசுட்டைவேர் வகைக் கொருபிடிவீத மிடித்து ஒருபடி சலத்திற்போட்டு கால்படியாய்வற் றவைத்து ஒருதுட்டெடை நல்லெண்ணெகலந்து அதில் மேற்படி யுண்டையுரைத்துக்கொடுக்க நீர்ச்சிறுப்பு கடுப்புஎரிவு தீரும்.

நல்லெண்ணெ நீர்மோர் பாசிப்பயறு பொன்னாங்காணி முயல் உடும்பு ஆமை காடை ஊர்க்குருவி வெள்ளாடு புறு தூதுளைசமூலம் சிறுவழுதலைப்பிஞ்சு இதுகளைப் பத்தியத்திற் குபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்த காரீயம் விராகனிடை-ய இரதம் விராகனிடை-ு ஒன்றும் தொந்தித்து சாதிலிங்கம் காந்தம் மனோசிலை வகைக்கு வி ராகனிடை-ு இதுகளை புளித்த மோர் விட்டு சாந்துபோலாக்கிக் குன்றியளவு உண்டைசெய்துக்கொண்டு மோரிற் கொடுக்கச் சகல பிரமேகமுந்தீரும்.

பின்னும் முன்சொல்லியபடி மேற்படிஉண்டை அந்தந்தவியா திக்குத் தகுந்தபடி வெவ்வேறான அனுபானங்களிலும் மற்றனுபா னங்களிலுங் கொடுக்கலாம்.

மரமஞ்சள் கருவேலம்பிசின் வகைக்குபலம் அரைக்கால் மஞ் சள் தேற்றாவிரை வகைக்குப்பலம்-வ ஆவாரம் விரைபலம்½ இது களைச் சூரணித்து திரிகடியளவு மோரிற் கொள்ளத்தீரும்.

மருதுகொன்றை நாவல் அத்தி இதுகளின் வேர்ப்பட்டைஅத் திப்பூ அல்லிக்கிழங்கு மூங்கிலரிசி தான்றிக்காய் நெல்லிக்காய் கட லிராஞ்சிப்பட்டை காசுகட்டி இதுகளைச் சமன்கூட்டி நல்லெண்ணை தேன்விட்டு வகைக்கொருசாமம் அரைத்துக் கடலையளவு உரு ட்டிக்கொண்டு எண்ணையிலுந் தேனிலும் வேளைஒன்றுக்கு ஒருண் டைவீதம் உய-நாள்கொள்ள சலம்பிரமேகம் கடுப்புந்தீரும்.

ஆவாரைவிரை படி-க காசுக்கட்டிப்பலம்-க பூரம்பலம்-ச பொ டித்து தேன்விட்டு ஒருசாமமரைத்து கடலையளவு உருட்டியுலர்த்தி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் எண்ணையில் ஊறவைத்துதேனி ல்மத்தித்து ரு-நாட் கொள்ளச் சகலமேகக்கடுப்புந் தீரும்.

பூனைக்காலிவிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு கலைக்கொம்பு ஆவாரை வேர் மேற்படிவிரை சமன்கூட்டி பசுவின் பால்விட்டு அரைத்துக் கொடுக்க மேற்படி வியாதிதீரும்.

அத்திமருது இதுகளின் பட்டையினுல்கருவங்கத்தைக்கிண்டி வறுத்து பொடியானதின்பேரில் அதற்குச்சமன் சூதம் ஒருபலம் நிறுத்தி கல்வத்திட்டு திரிபலைஆவாரை கடலிராஞ்சிப்பட்டைவகை க்குபலம்-க கூட்டி பொடித்து நல்லெண்ணைவிட்டு அரைத்து கழற் காயளவு உருட்டியுலர்த்தி நல்லெண்ணையில் ஊறவைத்துகொண்டு மேற்படி எண்ணையில் மத்தித்து வேளைக்கொரு வுருண்டைவீதம் சாப்பிட்டு உடனே நன்னாரிவேர் ஆவாரைப்பிஞ்சு சமன்கூட்டிக் குறுணிசலம்விட்டு கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டுவர மேகம்சலமேகம் சீழ்இரத்தம் முதலானதுந்தீரும்.

கோஷ்டம் அதிமதுரம் மரமஞ்சள் சன்னலவங்கம் திரிபலை சீரகம் சீந்தில் மஞ்சள் முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் சிறுதேக்கு விலா மிச்சம்வேர் தூதுளம்வேர் கடலிராஞ்சிப்பட்டை கொன்றைப்பட் டை ஆவாரைப்பட்டை நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை பூவரசம் பட்டை மருதம்பட்டை அரசம்பட்டை இலந்தைப்பட்டை சிற்று

முட்டி கெரிஞ்சி சமன்கூட்டி இடித்துக் கொழஞ்செய்து அதில் சிறு கத்தேன்விட்டு மேற்படி உண்டையுரைத்து கொடுக்க நீரிழிவு பிரமேகந்தீரும்.

சூதபற்பம் கழஞ்சு-௰ அப்பிரோக செந்தூரம்கழஞ்சு-உ௰ சுத்திசெய்த கெந்தகம் தாரம்வகைக்கு கழஞ்சு-ரு௰ சலாசத்து கழஞ்சு ரு-காரீயசெந்தூரம் கழஞ்சு-ரு௰ பருத்திவிரைப்பருப்பு தேற்றான் வித்து வெண்குன்றிவித்து புளியவிரையின் மேற்றோல் கற்கடகச் சிங்கி வகைக்குகழஞ்சு-ரு மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் நிலப்பனைக் கிழங்கு சித்திரமூலம் வகைக்குகழஞ்சு-௰ வேம்பு வெள்வேல் கருங்காலி கருவேல் இதுகளின்பிசின் வகைக்குகழஞ்சு-௰ தென்னம்பாளைத்தூள் கழஞ்சு-௲ திரிகடுகுகழஞ்சு-அ௰ இதுகளையெல்லாம் ஒன்றாய்பொடித்து ஆவாரையிலைச்சாற்றாலும் கொன்றையிலைச் சாற்றாலும் தனித்தனியே மூன்றுநாளாட்டி தேற்றாவிரைபிரமாணம் உண்டைசெய்து காலையில் ஒருண்டைதேனிலிந்து மாலையில்துடரி சுண்டைநீர்ச்சுண்டி நீர்ப்பூலா சூரை கடலிராஞ்சி இம்பூரல் ஆவாரை பொன்முசட்டை வில்வம் இதுகளின்மூலம் முத்தக்காசு திரிபலை தேற்றான்வித்து இதுகலை ஓர் நிறையாயிருத்துஒருபடி சலத்திற்போட்டு புதுசட்டியில்விட்டு வேடுகட்டி மூன்றுசாமம் ரவியில் வைத்து காச்சி காற்படியாய் வற்றவைத்து ஒருகழஞ்சுதேன்விட்டு இரவினுண்டுவரச் சகலநீரிழிவுந்தீரும்.

பொன்முசட்டைவேர் திரிகடுகு முத்தக்காசு மூங்கிலரிசி திரிபலை வகைக்குகழஞ்சு-உ சிதைத்து இரண்டுபடி சலத்திற்போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து அதில் மேற்படி உண்டையுரைத்துக்கொடுக்கச் சீய்ப்பிரமேகம் மதுபிரமேகம் நீலம்போலும் கள்ளுபோலும் நீரிறங்கில் பிரமேகம் தசைப்பிரமேகம் அஸ்திப்பிரமேகம் அனற்பிரமேகம் வாதப்பிரமேகம் உள்ளுருக்கி மாங்கிசப்பிரமேக முதலான உக-பிரமேகமுந்தீரும்.

வங்கம் நாகம் காரீயம் வகைக்குபலம்-க அப்பிரகசத்து பலம் ௩ இதுகளை ஒன்றாயுருக்கிக் கண்டயிடைக்கு நாலிலொன்று சூதமும் சூதத்துக்கிரட்டிப்பு கெந்தியுஞ்சேர்த்து தைவேளைச் சாற்றாலொருசாமமாட்டி உலர்த்திக் குப்பியிலடைத்து ஒருசாமம் எரித்தெடுத்து அந்தயிடைக்கு மறுபடியும் கெந்திசேர்த்து கரிசாலைச் சாற்றாலொருசாமமாட்டி பில்லைதட்டி புடம்போட்டு சிவந்தபின்பு கண்டயிடைக்கு பாதிலிங்கஞ் சேர்த்து முலைப்பாலாலாட்டி சுண்டக்காய் பிரமாணம் குளிகைசெய்து முன்போல் அனுபானங்கலிளிட நீரிழிவு பிரமேகந்தீரும்.

அலகைச்சாற்றில் மஞ்சள் தூளைப்பேரட்டுக் கொடுக்கச் சகல பிரமேகம் நீரிழிவுதீரும்.

வாதப்பிரமேகத்துக்கு.

நத்திசூல்அரசு அத்திகருவேல் ஆவாரை இதுகளின் விரைக ளையுஞ் செங்கிழுவைப்பட்டையும் ஓர்நிரையாய்ச் சூரணித்து அதிவி டையம் கல்மதம் கிராம்பு சாதிக்காய் திப்பிலிகாயம் இதுகளைச் சம னாய்ப்பொடித்து முன்பொடியுடன்கலந்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தப்பிரமேகத்திற்கு.

விலாமிச்சு மருதம்பட்டை வெள்ளிலோத்திரம் அத்திப் பட் டை சந்தனம் இதுகளையெல்லாம் கியாழஞ்செய்து சாப்பிடதீரும்.

வேப்பம்பட்டை ஆமலகத்தோடு பேய்ப்புடல்சீந்தில் இதுகளை சமமாய் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

வெள்ளிலோத்திரம் அகிற்கட்டை அத்திப்பட்டை இருவேலி இதுகளை கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளதீரும்.

சிலேத்மபிரமேகத்திற்கு.

தேவதாரம் திரிபலைமுத்தக்காசு மரமஞ்சள் இதுகளை கியாழஞ் செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

திரிபலை வெட்பாலைபட்டை மரமஞ்சள் இதுகளை கியாழஞ்செ ய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளதீரும்

வெள்ளிலோத்திரம் விளாவரிசி சீதேவி பொன்முசுட்டைமுத் தக்காசு கடுக்காய் செந்தொட்டி கருங்காலிப்பட்டை இதுகளைச் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்.

புங்கம்பாளை மரமஞ்சள் மருதம்பட்டை இதுகளைக் கியாழஞ் செய்து கொள்ளச் சலப்பிரமேகந்தீரும்.

ஆவாரைவேர்பட்டை வேம்புமருது கருங்காலிவேங்கைகடலி ராஞ்சி இதுகளின்பட்டை முருங்கைவித்து திரிபலைமுத்தக்காசுபொ ன்முசுட்டை தேற்றாங்கொட்டை இதுகளை உடனுக்குடனே கியா ழஞ்செய்து தேன்விட்டு உட்கொள்ளத்தீரும்

மேகநீரிழிவுக்கு.

அப்பிரக செந்தூரம் அயக்காந்தசெந்தூரம் பவளபற்பம்ரசப தங்கம் வகைக்குவிராகனிடை-௫ தங்கரேக்கு விராகனிடை-2½ கரு வங்கசெந்தூரம் விராகனிடை-௧௰ இதனைக்குமரி சாற்றாலாட்டி ஏழு புடம் போட்டெடுக்கச் செந்தூரமாகும் நிறங்குறைந்தால் ஒருகழ ஞ்சுலிங்கம் சேர்த்தரைத்து புடம்போட்டு வைத்துக்கொண்டு இத னடியிற் சொல்லியிருக்கிற லேகியங்களிலாவது வெண்ணெயிலாவது பணவிடைவீதம் வைத்துண்ண மேகம்-௨௰ம் மேகசூலை வாயுகுஷ்ட முந்தீரும்.

சாதிக்காய் கிராம்பு வசுவாசி சாதிலிங்கம் கல்மதம் கல்நார் கெருடப்பச்சை குருசாணிஓமம் காந்தம் அக்கிராகாரம் காசுக்கட்டி வகைக்குகழஞ்சு-க ஊபத்துவிரை கழஞ்சு-½ இவைகளுக்குச் சரியிடை அபின் இதுகளையெல்லாங் கண்டயிடைக்கு ஆவாரைவிரையை இளவறுப்புசெய்து பொடித்து எருமைமோரிலரைத்து சுண்டைக்காயளவு உண்டைசெய்து உலர்த்திக்கொண்டு எருமைமோரில் தயிரில் இரண்டுவேளையும் மண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

கடலிராஞ்சி பூவரசு செம்மணத்தி ஓதிவெள்வேல் கருவேள் ஆவாரை செங்கிளுவை அத்தி இவைகளின்பட்டை வகைக்கு பலம்-ம இடித்து ச-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டுஎட்டுநாள் ஊறவைத்து ஒருபடியாக வற்றவைத்து காந்தம் அப்பிரகசெந்தூரம் சிட்டம்அரைப்படி மஞ்சள் தேற்றுவிரை கடுக்காய் நெல்லிமுள்ளி விளாம்பிசின் காரீயமும் ரசமுஞ்சேர்த்துருக்கி பொடித்தபொடிவேலம்பிசின் இதுகளை ஓர்நிறையாய்க் கல்வத்திலிட்டு ஷை- கியாழத்தாலாட்டி விராகனிடை காணும்படியான உண்டைகளாகச் செய்துகொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டையும் இருபதுவிராகனிடை ஆவாரையரிசியை பொடித்து தேனில்மத்தித்து உம-நாளுண்ணத்தீரும்.

மரமஞ்சள் கருவேலம்பிசின் வகைக்குபலமரைக்கால் மஞ்சள் தேற்றுவிரை வகைக்குபலம்-வ ஆவரையரிசிபலம்-2½ சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் உம-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

மரமஞ்சள் சுக்குகடுகு வகைக்குபலம் அரைக்கால் கருவேலம்பிசின்பலம்-வ ஆவரையரிசிபலம்-2½ இதுகளை ஆவரைவேர்க்கியாழத்தாலாட்டி மோரிற்கொள்ளவும் இந்தபடி வேளை-க க்கு இருநேரமாக உம-நாள்வரை அன்றுடமரைத்துச் சாப்பிடத்தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து கல்மதங்கொன்றைவேர் இதுகளை சமமாய் புளித்தமோர்விட்டு எலுமிச்சங்காய்பிரமாணம் அரைத்து மோரிற்கலக்கி நாளொன்றுக்கு காலைமாலை உம-நாட் கொள்ளத்தீரும்.

காரீயம்கழஞ்சு-ம ரசம்கழஞ்சு-ச ஒன்றாய்தொந்தித்து கல்வத்திட்டு காந்தகம்கழஞ்சு-கஉ சாதிலிங்கம்கழஞ்சு-ச இதுகளை மோர்விட்டரைத்து உளுந்துபிரமாணம் உண்டைசெய்துவேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் மண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் காந்தம் காதிபத்திரி அபின் கோரோசனை காசுக்கட்டி இதுகளை ஓர்நிரையாய் பொடித்துதேனில் ஒருமண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

மருளூமத்தம்விரை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் காந்தம் ஓமம் குருசாணிஓமம் திரிசாதம் லிங்கம் திப்பிலி பாற்கெருடக்கல் வகைக்கு

கழஞ்சு-க அபின்கழஞ்சு-௪ இதுகளை தேன்விட்டரைத்து சிமிளில்வை த்துக்கொண்டு வேளை-க க்கு வ-கழஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டுவாரத்தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து ஆவாரம்பூவரிசி கீழ்க்காய்நெல்லிசிற்றிலை ப்பாலாடை ஆரையிலை இதுகளைச் சமமாய் சிதைத்து ஒருபடி எரு மைமோரிற்போட்டு அரைபடியாய் வற்றவைத்து அதிமதூரத்தை அரைத்து ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு கல்மதம்நெல்லிபருப்பு வகைக்கு பலம்-வ தேற்றாவிரை௪-இதுகளை மேற்படி மோரிலரைத்துக் கொண்டு எலுமிச்சங்காயளவு ஷை மோரிற்கலக்கிகொடுக்கவும் இந்தபடி ய-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு அபின் காந்தம் சாதிலிங்கம் ஆவரைவிரை மருளூமத்தம் விரைபொரித்த பொரிகாரம் இதுகளை ஒர்நிறையாய் பொடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சு தேனிற்கொ டுக்கத்தீரும்.

விரைபோக்கிய கடுக்காய் பலம்-௪ விரைபோக்கியதான்றிக்காய் பலம்-௪ கடலிராஞ்சுப்பட்டை பலம்-௪ நெல்லிபருப்பு ஓடுபோக்கி பலம்-2½ தேற்றாவிரை பலம்2½ செங்கிளுவப் பட்டை பலம்-௩ ஆவரைவேர்பட்டை பலம்-2½ சீந்திற்றண்டு மேற்றோல் நீக்கிபலம் 2½ முசுட்டைத்தண்டு பலம்-௩ இதுகளை பொடித்து ய-படி சலத்திற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து வேளை யொன்றுக்கு காற்படி வீதம் ஒருதுட்டிடை தேன்விட்டு அசனத்தின்பேரில் உட்கொள்ள தீரும்.

ஆவாரங்கொழுந்து சிற்றிலைபாலாடை சிறுபுள்ளடி இவைகளை யிடித்து பிட்டவித்து அரைத்து எலுமிச்சங்காயளவு ௩-நாள் ஆறு வேளை சாப்பிடத்தீரும்.

விடத்தலைவிளா கட்டுக்கொடி இதுகளின் கொழுந்து ஆவாரப் பட்டை வகைக்கொருபிடி இதுகளை எருமைமோர் வார்த்தரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்களவு எருமைமோரிற் கரைத்து உய-நாளிருவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

ஏரங்கலரிசி சாமையரிசி வரகரிசி அமலையரிசி வகைக்குப்படி ஒன்று பொரித்து ஏந்திரத்தி லிட்டரைத்துகொண்டு வேளையொ ன்றுக்குகொருபிடிமரவீதம் கால்படி கோவைத்தண்டுசாற்றில் - கக- நாள் கொள்ளத்தீரும்.

ஆவரைவேர்ப்பட்டை பலம்-௪ கடலிராஞ்சிப்பட்டை பலம்-க கருங்காலிப்பட்டை பலம்-வ இதுகளை சிதைத்து சட்டியிலிட்டு ஒரு படிபால்விட்டு வேடுகட்டி அதன்மத்தியில் உ-விராகனிடை அபினை வைத்து மேற்சட்டிமூடி தீயெரித்து பால்வற்றினபின்பு மேற்படி பட்டையையும் அபினையும் உலர்த்திக்கொண்டு அவைகளுடன் குங் குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி பச்சைக்கற்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-க ஏலரிசிவிராகனிடை-௩

இவைகளைத் தனித்தனியே பொடித்துவடிகட்டி திரிகடியளவுதேனி லாவது நெய்யிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

ஆவாரம்பட்டை பலம்-உ௰ நாவற்பட்டை அத்திப்பட்டை வகைக்குபலம்-௰ இதுகளையிடித்து ௩௰-படி சலத்திற்பொட்டு எட் டொன்றாய் வற்றவைத்து வடிகட்டிக்கொண்டு தென்னங் கரும்பு பலம்-உ௰ நீர்ப்பூலாவேர்பலம் இதுகளை யிடித்து உ௰-படி சலத்திற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துகொண்டு இருவ கைக்கியாழத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து அதில் ஆவின் நெய்படி-வகூட விட்டு அதிமதுரம் நற்சீரகம் மிளகு துத்திவேர் பழம்பாசிவேர் வகைக்குப்பலம்-க செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சிறுசீரைவேர் பசலிவேர் ஏலம் நெல்லிப் பருப்பு வகைக்குபலம் ½ புளியங்கொட்டையின்தோல் ஆவரையரிசி ஆவரைக்கொழுந்து வகைக்குபலம்-உ வெள்வேல் விளாவேம்பு இ வைகளின்பிசின் வகைக்குபலம்-வ வேலம்வேர் அறுகங் கிழங்கு வகைக்குபலம்-வ இதுகளை யரைத்துப்போட்டுகாச்சி பதமாயிறக்கி ஆறினபின் காற்பலந் திப்பிலிப்பொடியும் இரண்டுபலம் சர்க்கரையும் காற்படி தேனும்விட்டுக் கிண்டி வேளையொன்றுக்கு ஒரு எலுமிச் சங்காய் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர நீரிழிவும் மூத்திரக்கிரிச்சனம் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு நீசெரிவுதீரும்.

பருத்திவிரைபருப்பு கோதுமை உளுந்து வகைக்குபலம்-கவ தாமரைவளையம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தேற்றாவிரை வில் வப்பழச்சதை மாதுளைவேர் சீந்திற்றண்டு அமுக்குறாக்கிழங்கு முத் தக்காசு விலாமிச்சம்வேர் ஏலம்சீரகம் கோஷ்டம் நெல்லிமுள்ளி சிறு நாகப்பூ நெற்பொரி சந்தனம் அரசமுகிழ் லவங்கப்பட்டை லவங்க ப்பத்திரி சண்பகப்பூ சிற்றாமுட்டிவேர் மல்லி அதிமதுரம் சாதிப் பத்திரி வாழைப்பூ தென்னம்பூ பொன்னாங்கணிவேர் வகைக்கு விராக னிடை-௩ வெள்ளைக்குங்கிலியம்-க இதுகளைஇடித்து அதற்குசமன் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம்-உ௰ நாள் அந்திசந்திசாப்பிட பிரமேகம் இருபதுந்தீரும் கிரந்திசேஷ்டையுங் கூடியிருந்தால் மேற் படி சூரணத்திடை பறங்கிப்பட்டை சூரணங்கலந்து சாப்பிட்டு பத் தியம் கைப்புளிப்பு வெந்நீரும் அன்னமுங் கொள்ளத்தீரும்.

நாலுபலம் சீனியைப்பாகுசெய்து அதில் கோதுமை உளுந்து நற்சீரகம் பாசிப்பயறு சாலாமிசிரி அமுக்குறா கசகசா நிலப்பனை அமிர்தசர்க்கரை இதுகளை யிடித்து வடிகட்டினசூரணம் வகைக்குப் பலம்-ச தூவிக்கிண்டி நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகமிருபதும் உள் ளுருக்கி எலும்புருக்கியும் தீர்ந்து தேகம் பலக்கும்.

சகலமேகரோகங்களுக்கும் மகாமேகக்கிருதம்.

பேய்சிமிட்டிவேர் பலம்-ல கடுக்காய் தான்றி நெல்லி சிற்றுமல்லி பேராமல்லி வில்வம் இருவேலி தூதுவேளை மாதளை சிறுகாஞ்சோரி பொன்முசுட்டை நன்னாரி நெய்தல் செங்கழுநீர் தாமரை அல்லிநிலப்பனை நிலவாகை கண்டங்கத்திரி இதுகளின்மூலம் வகைக்கு பலம்-௧ இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்து அதில்ஆவிநெய் பால்வகைக்கு படி-௪ வல்லாரை செவ்விளநீர்வகைக்குபடி-௨ சீனிபலம்-அ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு நற்சீரகம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை மஞ்சிட்டி சாத்திரவேதி சதகுப்பை வாய்விளங்கம் தாளிசப்பத்திரி தேவதாரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம்கோஷ்டம் மிளகு வாலுளுவையரிசி கற்கடகச்சிங்கி சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் சடாமாஞ்சில் கடுகுரோகணி நெருஞ்சிக்காய் நெல்லிவற்றல் முத்தக்காசி குறாசாணிஓமம் வால்மிளகு கடுக்காய் மாதளம்பூ குங்குமப்பூ பிடாப்பூ வகைக்குகழஞ்சு-௪ இதுகளை ஆவின்பாலில்லரைத்துப்போட்டு ஒன்றாய்கலந்து பதமாய்காய்ச்சி பீங்கானி லிறுத்து அதில்சீரகம் கோரோசனை வகைக்குகழஞ்சு-௪ பொடித்துபோட்டு ஒருமண்டலம் நெல்லுக்குள்வைத்தெடுத்து வேளைஒன்றுக்கு மூக்கழஞ்சுநெய்யில் பவளபற்பம் ஒருபணவிடைவைத்து மண்டலங்கொள்ளச்சகலமேகரோகமுந்தீரும். பத்தியம் கைப்புபுளிப்புதள்ளவும்.

சீந்திற்சர்க்கரை பூமிச்சர்க்கரைக்கிழங்குவகைக்குபலம்-௫ பறங்கிப்பட்டை பலம்-அ திரிகடுகு நறுக்குமூலம் சித்தரத்தை சிறுநாகப்பூ கடவிராஞ்சிப்பட்டை சடாமாஞ்சில் கோஷ்டம் மகரப்பூ குங்குமப்பூ சாதிக்காய் கோரோசனை கிராம்பு ஏலம் சிறுதேக்கு அதிமதுரம் சந்தனம் சீரகம் வால்மிளகு தாளிசப்பத்திரி அக்கிராகாரம் சாதிப்பத்திரி கடுக்காய்ப்பூ வகைக்குபலம்-௧ இடித்து சூரணித்து ஆவரைப்பஞ்சாங்கம் வகைக்குபலம்-ல இடித்து ஐம்பதுபடி செவ்விளநீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய்வற்றவைத்திறுத்து கியாழத்தில் ௨௦-பலம் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெய்து அதில்சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி நெய்படி-௨ தேன்படி-௧ கூடவிட்டுலேகியஞ்செய்துவேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் அப்பிரகசெந்தூரம் வங்கபற்பம் பவளபற்பம் தங்கபற்பம்-ஆ-உ-வ-கழஞ்சுவீதம் வைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ளப் பிரமேகம் நீரிழிவு அஸ்திமேகம் தாகம் யாசஷி மேககாங்கை முதலான சகலமேகமுந்தீரும்.

மேகரோகிகளுக்குக் காணுந்தாகத்துக்கு.

ஆவரைப்பஞ்சாங்கம் நிலப்பனைக்கிழங்கு நீர்ப்பூலா முத்தக்காசு வில்வவேர் தேற்றுவிரை பொன்முசுட்டை அடரி நீர்ச்சுண்டி.

கருஞ்சூரை சுண்டைவேர் இலந்தைவேர் மாதுளம்வேர் பேரீச்சு முந்திரிப்பழம் நெற்பொரி சீனக்கற்கண்டு பொன்னாங்காணிவேர் வகைக்குகழஞ்சு-க இடித்து உ-படிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து உட்கொள்ளத்தீரும்.

சீந்திற்றண்டும் நெற்பொறியும் கியாழஞ்செய்து கொள்ளத் தீரும்.

மாமஞ்சளைத்தட்டி சட்டியிற்போட்டு கறுகவறுத்து மோர் விட்டுக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுகட்டுகொடியிலைச்சாறு பேய்முசட்டை யிலைச்சாறு வகைக்குப்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபுதுசட்டியில்விட்டு வைத்திருக்கக் கட்டியாய்உறைந்திருக்கும் அதைவேளைஒன்றுக்கு ஒரு எலுமிச்சங் காய்பிரமாணம்சாப்பிட்டுவரத் தாகந்தீரும்நீரையும்பிடிக்கும் கிடா மாட்டுநீரும் நல்லெண்ணெயுஞ்சமன்கலந்துமத்திக்க வெண்ணெய்போலாகும் அதை வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடத் தாகம் காந்தல்தீரும்.

நீரிழிவுபிரமேகம் எலும்புருக்கி கடுப்பு பெரும்பாட்டுக்கு.

வேம்பு புங்கு நெல்லி வில்வம் காரை விராலிகிஞ்சா மா ஊமத்து கரிசாலை பொற்றக்கரிப்பான் கொன்றை அமுக்குறா தாதுளம் காட்டாத்தி கருவேல் ஆவாரை அழிஞ்சி கோங்கிலவு நெரிஞ்சிமாதுளம இவைகளின்பூவும்சண்பகப்பூசிறுநாகப்பூகுங்குமப்பூகிராம்பு பத்திரிபூரசம்பூமல்லிகாமப்பூஇதுகளைஓர்நிறையாய் நிழலிலுலர்த்தி சூரணஞ்செய்து அதற்குஇரட்டி சீந்திற்சர்க்கரைஒருபங்கும் தென்னம்பூவும் பனம்பூவும் ஓர்நிறையாய்ச் சேர்த்திடித்தச் சூரணம் ஒரு பங்கும்கலந்து சீனிக்கற்கண்டும் ஆவின்பாலுஞ் சோத்துசெய்த பாவில் தூவிக்கிண்டி தேன்நெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவில் அப்பிரகசெந்தூரம்வைத்துண்ணத்தீரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாம்.

சுக்கிலமேகம் இரத்தமேகம் சீய்மேகம் மூத்திரப்பாளை கிருச்சனம் இவைகட்கு.

பறங்கிப்பட்டை கெந்தகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சிறுநாகப்பூ கண்டங்கத்திரி அரத்தை ரசகற்பூரம் அமுக்கறாக் கிழங்கு கொடிவேலிவேர் சடாமாஞ்சில் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து சூரணஞ்செய்து சர்க்கரையாகில் தூவிக்கிண்டிநெய்விட்டு லேகியஞ் செய்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவுசாப்பிட தீரும்.

அத்திப்பால்படி-வ தேங்காய்ப்பால்செவ்விளநீர் நுங்குநீர்ஒதியம்பட்டைச்சாறு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குப்படி-தே ஏரண்டத்தெண்ணெய்படி-கஉ ஒன்றாய்க்கலந்து முல்லை குமிழ் கொடிவேலி இவை

களின்வேர் சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சாதிப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி கோரோசனை சந்தனம்வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர்வகைக்கு பலம்-வ ஆவின்பாலிலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் வங்கபற்பம் கலந்துண்ண மேகசொரி மேககாங்கைதீரும்.

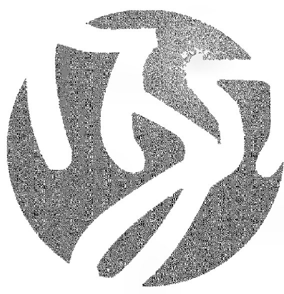
ஏரண்டத்தெண்ணைபடி-௧ ஈருள்ளிஎலுமிச்சம்பழம்செம்பெனெரிஞ்சி கரிசாலை கர்ப்பூரவல்லி பூவரசங்காய் சங்கங்குப்பி இவைகளின்சாறுவகைக்குபடி-வ ஒன்றாய்கலந்துகாச்சி வேளைஒன்றுக்கு மாகாணிபடிவீதம் ௭-நாள்வரை உப்புப்புளிதள்ளிச் சாப்பிடமேககாங்கை வாயுகிரந்தி அரையாப்பு யோனிப்புண் வெடிசூலைதீரும்.

கோவை பொன்னாங்காணி வல்லாரை சிறுசெருப்படை ஆனைநெரிஞ்சில் சீந்திற்றண்டு பூவரசம்பட்டை இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-அரை சிற்றாமணக்கெண்ணை எள்ளெண்ணை வகைக்குபடி-௩ ஒன்றாய்கலந்து சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மாசக்காய் கற்கடகச்சிங்கிசண்பகப்பூ காட்டாத்திப்பூ சிறுநாகப்பூ குராசாணி வகைக்கு கழஞ்சு-௨ பொடித்துப்போட்டு வேளைஒன்றுக்குஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ள மேககாங்கை பற்றுசொரி ஊரல் கிரந்தி புண் லிங்கபுற்று யோனிப்புற்றுபுண்சீய்வெடிசூலை இரத்தபிரமியந்தீரும்.

சகலமேகத்திற்கும் எண்ணை.

ஏரண்டத்தெண்ணை பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறுவகைக்குப்படி ௨ ஈருள்ளிச்சாறு எலுமிச்சம் பழச்சாறு ஓரிலைத்தாமரைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்வெந்தயம் பலம்-௨ அரைத்துப்போட்டு காச்சி பதத்தில்வடித்து கோரோசனை குங்குமப்பு வகைக்குகழஞ்சு-௨ பொடித்துப்போட்டு வைத்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரச் சகலமேகமுந்தீரும் மேகசுரம் வசூரிவெட்டை பிரமேகங்கள் மூலங்கள் அணுகாது நெடுநாளையநீர்க்கட்டு அக்கினிமந்தந்தீரும்

கற்றாழஞ்சோற்றில் பூலாவேர்த்தூளைப்போட்டு பிசைந்துவடிகட்டின தண்ணீர்படி-௮ சிற்றாமணக்கெண்ணை தாழைவிழுதுச்சாறு இளநீர் ஆவின்பால் அல்லிக்கிழங்குச்சாறு அறுகம்வேர்க்கியாழம் வகைக்குபடி-௯ ஒன்றாய்கலந்து அதிமதுரம்பலம்-௮ குன்றிவேர் பலம்-௨ ஏலம் பலம்-௧ இவைகளை பாலாலரைத்துப்போட்டுச் சிறுதீயாய் ௭-நாள்வரைக்காய்ச்சி எட்டாநாள் பதமாய்வடித்து அதில் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்குக்கழஞ்சு-௮ பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள நீரிழிவு மேகம் சூலைவலி எலும்புருக்கி தாகம்சகலமூலங்கள் கடுப்பு உளைவு வசூரிக்காந்தல்தீரும்.



சிற்றாமணக்கெண்ணை தேங்காய்ப்பால் வகைக்குப்படி-௧ ஆம் பைப்பொடுதலைவெள்ளெருக்கு குப்பைமேனி வகைக்குச்சாறு படி-அரை ஒன்றாய்க்கலந்து சத்திச்சாரணைவேர் சித்திரமூலம்விழுதிவேர் இந்துப்பு நீர்முள்ளிவேர் வகைக்கு பலம்-௧ வெங்காரம் கழஞ்சு-௮ நேர்வாளப்பருப்பு, பெருங்காயம் கள்ளிப்பால் கடுகுதிப்புலி வகைக்கு கழஞ்சு-௧ அரைத்துப்போட்டு பதத்தில்வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் ஒருமண்டலங் கொள்ளச் சலப்பிரமேகம் மேகத்திலெடுத்த தொந்தருலை நீராதவாயு குன்மந்தீரும்.

சிற்றாமணக்கத்தை இளநீரிலொருநாளூறவைத்து மறுநாள்புளித்தநீரில் வேகவைத்து உலர்த்தி யிடித்து ஆவாரைவேர்க் கியாழத்திற்கரைத்துக் காச்சி ஊற்றினவெண்ணை பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு தென்னம்பூச்சாறு இளநீர் குமரிச்சாறு வகைக்குப் படி-௧ நன்னாரிவேர் பலம்-௰ இடித்து எட்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-௧ ஒன்றாகக்கலந்து காச்சி பதத்தில்வடித்து கட்டின ரசகற்பூரம் விராகனிடை-௮ கோரோசனை விராகனிடை-௨ கல்வத்திட்டு மேற்படி எண்ணையில் நாலுசாமமரைத்துக் கலக்கிவைத்துக்கொண்டு தேகபலமறிந்து வ-அல்லது அரைவீசம்படி கொடுத்து உப்புபுளிநீக்கி பத்தியங்கொள்ள மேகசூலைவெட்டை அஸ்திச்சூடு பிரமேகம்மேகச்சொரி சிரங்குமுதலான மேகரோகங்கள் தீரும்.

கெந்தித்தயிலம்.

கெந்தகம்பலம்-௫ வெடியுப்புபலம்-௧ அரிதாரம் விராகனிடை-௩ சாரம்வீரம் வகைக்குவிராகனிடை-௧. இதுகளை ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் நாலுசாமமரைத்து சட்டியிற்போட்டு சற்றுவெதுப்பிநெய்யைவடித்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் ௩-நாள் ௯-வேளை எருமைசாணியிலிட க்ஷயந்தீரும் இதனடியிற் கண்டிருக்கிற ரோகங்கட்கு அதற்குரிய அவுஷதங்களில் ஒரு விராகனிடைவீதம் வைத்துண்ணத்தீரும்.

மேகவூறலுக்கு.

சுத்திசெய்த கெந்தகம்-௨௰ பலத்தை ஒருபுதுச் சட்டியில்வைத்து அதற்குகீழுமேலும் பதமாய் மிளகுதக்காளி சமூலம் பலம்-௰ இடித்து வடிகட்டின தூளைப்போட்டு அமுக்கி மேற்சட்டிமூடி வாயில் ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து ஒருசாதிவிறகில் எரித்துமேற்சட்டியிற் கூடேறாமல் அதன்மேல் துணியை நனைத்துப்போட்டு ஒருசாமம் சென்றபின்புதீயாறு ஆறவைத்து பன்றிமுடியாற் சுரண்டிச்சீசாவில் அடைத்துக்கொண்டுசுக்குமிளகுஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு வால்மிளகு பாங்கிப்பட்டைசர்க்கரை இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்துக்கொண்டுவேளைஒன்றுக்குத்திரிகடியளவு சூரணத்தில் மேற்படி கெந்திப்பதங்கம் இரண்டு பணவிடை வீதம் வைத்து வாததேகத்துக்கு தேனிலும் பித்ததேகத்துக்கு ஆவின்

நெய்யிலும் மத்தித்து ஒருமண்டலம் புளிபுகைகரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கிஉண்டு வாரந்தோறும் பால்மிளகுதேய்த்து ஸ்னானஞ் செய்து வரத்தீரும்.

ஐந்துபலம் பரங்கிப் பட்டையைச் சிறுகநறுக்கிக் கரிப்பான் மூசுமூசுக்கைசங்கங்குப்பி சிறுசெருப்படை பூவரசம்பட்டைவாகைப்பட்டை திருகுகள்ளி இவைகளின்சாற்றில் தனித்தனியே ஒவ்வொரு பலம்விட்டு வற்றவைத்துலர்த்தி இடித்து கலசத்திலிட்டு இடிமுத்துணியால்வேடுகட்டு மற்றொருகலசத்தில்குங்கிலியம்லிங்கம் ரசம்வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டு இருகலசத்துவாயையும் ஒன்றாய்ப்பொருந்தி சந்துவாயில் உளுந்துமாவைச் சீலையில்தடவி ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து ஒருசாமந்தீபெரித்து ஆற்றிச் சூரணத்திடை சர்க்கரைகலந்து திரிகடியளவு கெந்தித் தயிலத்தில்மத்தித்து புளிகரப்பான் பதார்த்தம்நீக்கி ஒருமண்டலம் உண்டு வாரந்தோறும் விளக்கெண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரத்தீரும்.

மேகவெட்டைபிடிப்பு மேகச்சிரங்குகளுக்கு.

அரைப்படி ஆவினெய்யில் ஏழு சேங்கொட்டை மூக்குவெட்டி இரண்டாய் நறுக்கிப்போட்டுகாய்ச்சி நெய்யையிருத்து அதில்வீசம்படி கோதும்பைமாவையும் கால்படிசங்கம்வேர்த்தூளையும் சிறுகத்தூவிக்கிண்டி அப்பால் திரிகடுகு தேசாவரம் அக்கிராகாரம்கோஷ்டம் சிற்றரத்தை நெல்லிப்பருப்பு ஓமம் நற்சீரகம் சடாமாஞ்சில் வாய்விளங்கம் வால்மிளகு குறுசாணி ஓமம் அதிமதுரம் சன்னலவுங்கம் தாளிசபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்த தூளைச் சிறுகச்சிறுகத் தூவிக்கிண்டி பின்பு பரங்கிப்பட்டைபலம்-ரு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-உ வெதுப்பி பொடித்ததூளையும் ச-பலம் சர்க்கரையைத்தூவி பதத்திலிறக்கித்தேன்படி-வ விட்டு பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு புன்னைக்காயளவு அந்திசந்தி ஒருமண்டலம் கடுகு அவபத்தியம் கரப்பன்பதார்த்த நீக்கிச்சாப்பிடத்தீரும்.

மேகத்தாற்காணும் வாய்ப்புண் ரணங்கள் வெள்ளை

புள்ளி தடிப்பு சிரங்கு சூலைகட்கு.

விளக்கெண்ணை சங்கஞ்சாறு பாச்சாளைவாட்டிப்பிழிந்தசாறு நீர்ப்பூண்டுச்சாறு வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குவிராகனிடை-ரு பொடித்துபோட்டு காய்ச்சி பதத்தில்வடித்து அரைக்கால்படிவீதம் ங-நாள் கொடுத்து கூ-நாள் உப்புபுளி தள்ளிபத்தியமாயிருக்கத்தீரும் பாச்சாளை வாட்டிபிழிந்த தண்ணீரைக் கால்படிவீதம் ங-முறை கொடுத்து முன்போற் பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

பிரமியம் வெட்டை மேகத்தாற்காணுந் தடிப்புரணம்

கையில்ஊறல் வெளுப்புசிக்கு யோனிப்புற்றுக்கு.

உளுத்தபரங்கிப்பட்டைபலம்-ம திரிகடுகுசன்னலவங்கம்ஏலம் செவியம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கிராம்பு திரிபலைசித்திரமூலம்ஓமம் சாதிப்பத்திரி சாதிக்காய் சங்கம்வேர் சங்கங்குப்பிவேர்வகைக்குக் கழஞ்சு-உ இவைகளையிடித்து வடிகட்டி இரண்டுபடிஆவின்பாலும் அரைபடிதண்ணீருங்கலந்து எ-பலஞ் சர்க்கரையைப் பாகுசெய்து அதில்சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி தேன்நெய்விட்டு ஒயாமற்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கிக்கொட்டைப்பாக்களவு இரண்டுவேளையுஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

ஆவின்நெய்படி-க ஒருபலம்சேங்கொட்டையை மூக்குவெட்டி போட்டுக் காச்சிவடித்து அதில்கோதும்பை மாவுபடி-வ பரங்கிப் பட்டைபலம்-ரு மூக்குரண்டி அமுக்கறுக்கிழங்குசங்கம்வேர் கொடிவேலிவேர் வகைக்குபலம்-உ இவைகளையிடித்து வடிகட்டிஸசூரணத்தையும சீனிபலம்-ரு சிறத்தூவிக்கிண்டிவைத்துக்கொண்டுவேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவு மண்டலஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

மேககரப்பான் ரணம் சூலைக்கட்டு மேகவாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-ந சித்திரமூலம் திரிகடுகு சங்கம்வேர் அமுக்கறுக்கிழங்கு சீரகம் ஏலம்வகைக்குப்பலம்-அரை சூரணித்து நெய்படி-அரை சீனிபலம்-அ கலந்து காய்ச்சி உருக்கின உடனே கீழேயிறக்கி அதில்தேன்படி-வ விட்டுச் சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குஒருநெல்லிக்காய் பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-ரு அதிவிடயம் குறுசாணி ஓமம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சுக்குதிரிபலை மிளகுவகைக்குபலம்-வ வெதுப்பிபொடித்துஒருபடிஆவின்பால் சு-பலம் சீனியைபோட்டு பாகுசெய்து அதில்மேற்படி சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டிநெய்விட்டு லேகியஞ்செய்து கொட்டைப்பாக்களவுமண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

மேககாங்கை அசதிக்கு.

நிலவாரை சிதேவியார் செங்கழுநீர் சித்திரமூலம் விலாமிச்சு நிலப்பனை நன்னாரி சங்குஅரத்தை கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிசாதம் கோஷ்டம் மிளகு அதிவிடையம் ஓமம் சிறுதேக்குவேர் க்கொம்பு கெருடக்கொடி வகைக்கு விராகனிடை-ரு இவைகளையிடித்துச் சூரணித்து அதில்பரங்கிப்பட்டைச் சூரணமும் அமுக்குறாச் சூரணமும் வகைக்குவிராகனிடை-கறுய சேர்த்து ஆவின்பால் விட்டுப்பிசைந்து ஒருபாண்டத்தில் ஆவின்பாலும் தண்ணீருங்கலந்து

விட்டு வாயிற்சீலையால் வேடுகட்டு அதின்மேற் பிசைந்த மருந்தை வைத்து பிட்டவித்துலர்த்தி நெய்தேன்விட்டு ரசாயனஞ்செய்துக் கொண்டு தேசிக்காய்பிரமாணம் உப்புபுளிதள்ளி சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

மேகத்திலெடுத்த சகலசூலைக்கடுப்பு வாயுவுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-௩ மிளகுதிப்பிலிமூலம் செவியம்தேசாவரம் மல்லிவாய்விளங்கம் சாதிப்பத்திரிகுருசாணி ஓமம்சுக்குகடுகுரோகணி சிற்றரத்தை இந்துப்பு கல்லுப்பு வளையலுப்பு பொட்டிலுப்புவகைக்கு விராகனிடை-௫ சாதிக்காய் கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-௨ இவைகளை யிடித்துக் கருங்கோழிவயிற்றுக்குள் வைத்துதைத்து ஒருபாண்டத்தில் சதுரக்கள்ளியை வெட்டிபோட்டு தண்ணீர்விட்டு வாயில்துணியால்வேடுகட்டி அதின்மேற் கோழியைவைத்துவிடுத்து எலும்புநீக்கி உலர்த்திஇடித்து வடிகட்டின தூளுடன் ஓமச்சூரணம் பலம்-௧ சீனிபலம்-௰ கூட்டி வைத்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணம் அரைமண்டலம் புளிகரப்பன் பதார்த்தமநீக்கி உண்ணத்தீரும்.

மேகம் மேகாங்கையினால் உடம்பெரிவு தாகம் கண்புகைச்சல்

பித்தக்கிறுகிறுப்பு மயக்கம் சோம்பல் தலைமயிருதிர்தல்.

உடல்மெலிவுக்குத் தயிலம்.

நெல்லிக்காய் பொற்றிலைக்கரிப்பான் சிதேவியார் செங்கழுநீர் சிறுகீரை பொன்னாங்காணிதாமரைத்தண்டுமுசுமுசுக்கைவல்லாரை தண்ணீர்விட்டான் சிற்றகத்தி சிந்திற்றண்டு இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி-௧ சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி விலாமிச்சு நன்னாரி சிறுகாஞ்சோரி வில்வம்நீர்முள் தூதுவேளை இவைமூலம் வெட்டிவேர் சிற்றரத்தை சந்தனம் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-௫ இவைகளை யிடித்து எட்டுப்படிசலத்திற்போட்டு வற்றச்செய்த கியாழம் படி-௨ நல்லெண்ணெபடி-௫ ஆவில்பால்பதக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம்கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சதகுப்பை தேவதாரம் சீரகம் மிளகு மஞ்சள் வகைக்குபலம்-௨ வீதம் அரைத்துப்போட்டு பதமாய்ச்சி வடித்து வாரத்துக் கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

அமுக்குறாக்கிழங்குபலம்-௪௰ அரக்குபலம்-௨௰ சேவகனார்கிழங்குசிற்றாமுட்டி தூதுவேளைநன்னாரி சிந்திற்றண்டுவகைக்குபலம்-௫ அறுதுணி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்துடன் ஆவின்பால்படி-௩ நல்லெண்ணெபடி-௫ கலந்து சதகுப்பை மஞ்சள் சந்தனமும் முத்தக்காசு கடுகுரோகணி அரத்தை சிறுதேக்கு மஞ்சிட்டி தேவதாரம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் விலா

மிச்ச சரக்கொன்றை வேர்ப்பட்டை மூக்காவளைவேர் வகைக்குப் பலம்-൨ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வாரத்துக்கிரண்டு முறை ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

மேகப்புற்றுக்கு மேகச்சொரிக்கு.

கருஞ்சூரைசங்கு நாய்க்கொட்டான் இவைகளின் வேர்ப்பட்டை பேய்குமட்டிவேர்வகைக்குப்பலம்-௰ வீதம்சலத்திற்போட்டுக் குழித்தயிலமிறக்கி கருங்குருவைபசிசி பொரிமாவில் ஒருதுட்டிடை தயிலம்வைத்து ௩-நாள் ௯-வேளை உப்புபுளிதள்ளி பத்தியமாய்சாப்பிட்டு மறுபத்தியம் ௩-நாளிருந்து ஏழாநாள்மிளகை வடிகஞ்சியிலரைத்துதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து சங்கிலைபோட்டுவறுத்து உப்பு கூட்டவும் அப்பால்ஒருமண்டலம்வரையில் வாரந்தோறும்மிளகைக் கரிப்பான்சாற்றிலரைத்துகொதிக்கவைத்து ஸ்நானஞ்செய்தும் நல்லெண்ணை புளிகரப்பன் பதார்த்தம் தள்ளிவைக்கவும்.

மேகவாதக்கிரந்திக்கு.

கருங்குங்கிலியம் சாம்பிராணி கருஞ்சீரகம்வகைக்குப்பலம்-௧ சிறுசெருப்படை கையாந்தகரைபொடுதலை வகைக்குபிடி-௨ சங்கம் வேர்ப்பட்டை மிளகரணைப்பட்டை செங்கந்தாரிப்பட்டை கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௫ பரங்கிப்பட்டை சதுரக்கள்ளிவேர்ப்பட்டைவகைக்குபலம்-௰ இவைகளை பிடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு ஒருபுதுப்பாண்டத்தில் ஆவின்பாலும் தண்ணீரும் கஅ-படிவிட்டுவாயில்துணியினால் வேடுகட்டி அதின்மேல் ௵ சூரணத்தைவைத்துமூடி சீலைமண்செய்து சிறுதீயாயெரித்துத்தண்ணீர் வற்றினதின்பேரில் சூரணத்தை யெடுத்துலர்த்தித் திரிகடிபிரமாணம் அரைமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

மேககரப்பன் கிரந்திக்கு எண்ணெய்.

விளக்கெண்ணை படி-அரை குறுக அரிந்தஈருள்ளி படி-௨ நாகமொச்சையென்ற காட்டு மொச்சைக்கிழங்கு பலம்-௩ சிதைத்து போட்டுகாய்ச்சி ஈருள்ளி மொருமொருப்பான பதத்தில் பரங்கிப்பட்டைபலம்-௧ பொடித்துதூவி பதத்திலிறக்கிவடித்து ஒருகரண்டி வீதம் காலையிற்கொள்ள வயிறுபேதியாகும் அதின் கடுகைக் கழற்சிக்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரவும் கைபபுபுளிப்பு தள்ளவும்

மேகசூலை வீக்கத்துக்கு.

அமுக்குறுவேர் பலம்-௫ திப்பிலி ஓமம் திப்பிலிமூலம் கடுக்காய் தான்றிக்காய் நெல்லிவற்றல் பறங்கிப் பட்டை நீர்வெட்டி

முத்து வகைக்குப்பலம்-௧ சாதிக்காய் சாபத்திரி கிராம்புவகைக்கு விராகனிடை-௧ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்து திரிகடிப்பிரமாண தேனிற் கொள்ளத்தீரும் உப்புபுளிநீக்கி பத்தியம் கொள்ளவும்.

வில்வம் விலாமிச்சு நன்னாரி முல்லைமாதுளை அமுக்கரா மிளகரணை தான்றி கிழ்க்காய் நெல்லி குருந்தொட்டி இவைகளின் மூலம் வெட்டிவேர் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் அகில் தேவதாரம் வகைக்கு பலம்-௧ இடித்துஇருபதுபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-௮ நல்லெண்ணைபடி-௮ செவ்விளநீர்படி-௬ ஆவின்பால்முலைப்பால் ஊமத்தஞ்சாறு பனங்கள்ளு பொற்றலைக்கரிப்பான் சாறு கண்டங்கத்திரி வேர்க்கியாழம் மிளகு தக்காளிச்சாறு வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து சாதிக்காய் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கார்கோலரிசி நற்சீரகம் மல்லி வால்மிளகு பச்சைப்பூலாக் கிழங்கு மரமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ இதுகளை வெள்ளாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து குங்குமப்பூகோரோசனை பச்சைக்கற்பூரம்புனுகுவகைக்குக்கழஞ்சு-௧ சிற்றாமுட்டிவேர் பலம்-௮௰ வெட்டிவேர் மிளகு விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப் பலம்-௧௨ இடித்து ௮-மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டுவற்றவைத்துவடித்ததில் நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்கு குறுணிவிட்டு கோஷ்டம் அதிமதுரம் வகைக்குப் பலம்-௨ மிளகுபலம்-௬ அரைத்துப்போட்டு காச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-௧௨ சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்-௩௬ மிளகுபலம்-௨௰ இதுகளையிடித்து ஒரு மரக்கால் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத் திடித்து அதில்நல்லெண்ணை ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௪ கூடவிட்டு சடாமாஞ்சில் அதிமதுரம் மஞ்சிட்டி கச்சோலம் சந்தனம் தக்கோலம் தகரம்கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-அரை அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

கருஞ்சிற்றகத்தி இலையை ஆவின்பால்விட்டு இடித்து பிழிந்த சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ஒன்றாய்க்கலந்து காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

செங்கழுநீர்நெய்தல் சிறுகீரை தண்ணீர்விட்டான் முசுமுசுக்கை பொன்னாங்காணி விலாமிச்சு நெருஞ்சில் நன்னாரி மிளகரணை கோரைசிந்தில் நீர்ப்பூலா தாமரை சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி சீதேவியார் செங்கழுநீர் வெள்ளறுகுமயிர்மாணிக்கம் சடைச்சிபாலைபூமிசர்க்கரைநிலப்பனை வெட்டிவேர் கையாந்தகரை இதுகளின் மூலம் வகைக்குவீசை-௨ இதுகளைசிதைத்து ௧௨-மரக்கால் சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில்நல்லெண்ணைப்படி-௮ கூடவிட்டு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மரமஞ்சள் லவங்கம் மல்லி கச்சோலம் வாய்விளங்கம் கல்நார் பசுமஞ்சள் நற்சீரகம் அரத்தை சடாமாஞ்சில் மிலாக்காய்ச்சந்தனம் சிறுநாகப்பூ செஞ்சந்

தனம் நெல்லிவற்றல் வெட்பாலையரிசி வெந்தயம்செவ்வள்ளிகொடி தேவதாரம் சாத்திரவேதி மஞ்சிட்டி வகைக்குப்பலம்-கா அரைத்துப்போட்டுக் காச்சியடித்து அதில் புனுகுசட்டம் கோரோசனை குங்குமப்பூ இதுகளைபொடித்துபோட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானம் செய்துவரத்தீரும்.

வில்வவேர்ப்பலம்-ா தூதுவளைச் சீந்திற்றண்டு சிற்றாமுட்டி சிறுகாஞ்சோரி நன்னாரி கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை இவைகளின்வேர் வகைக்குபலம்-ய இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு நாலில் ஒன்றாய் வற்றவைத்து இறுத்து அதில் நல்லெண்ணைபடி-அ இளநீர் ஆவின் பால் வகைக்குப்படி-ச ஒன்றாய்க்கலந்து சிறுநாகப்பூ கோஷ்டம் சிற்றரத்தைதிரிபலை சன்னலவங்கம் திரிகடுகுமஞ்சள் சந்தனம்சடாமாஞ்சில் தாளிசப்பத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-ரு அரைத்துபோட்டு காய்ச்சியிறுத்து வாரந்தோறும் ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

௸ எண்ணையை அரைபலம் வீதம் உண்டுவந்தால்அஸ்திகாங்கை நீங்கித் தொந்தியுண்டாகும்.

மிலாக்காய்ச்சந்தனம்பலம்-ா சீந்தில் சிற்றாமுட்டி தூதுவேளை நன்னாரிபேராமுட்டி சிறுவழுதலை சிறுமுன்னை விலாமிச்சு கண்டங்கத்திரி வட்டத்திருப்பி வெட்டிவேர் சிதேவியார் செங்கழுநீர் கோரைக்கிழங்கு சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வெதுப்படக்கி தாழை அசுவகெந்தி நிலப்பனை பூமிச்சர்க்கரை இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-ய தூள்செய்து இருதூணிநீரிற்போட்டெட்டொன்றாய்வற்றவைத்து யிறுத்து அதில்தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறு இளநீர் வகைக்குக்குறுணி ஆவின்பால்பதக்கு நல்லெண்ணைபடி-ய ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கோஷ்டம்அதிமதுரம் சன்னலவங்கப்பட்டை ஏலம் சிறுதேக்கு சிறுநாகப்பூ மஞ்சள் சதகுப்பை மிளகு தாளிசப்பத்திரி சடாமாஞ்சில் கச்சோலம் நெல்லிப்பருப்புகிராம்பு சண்பகப்பூ பச்சைமகரப்பூ பூலாக்கிழங்குதாமரைக்கிழங்கு செங்கழுநீர்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-அரை சேனைக்கிழங்கு கோரோசனை குங்குமப்பூ கஸ்தூரி வகைக்குகழஞ்சு-க இதுகளை இளநீராலரைத்துப்போட்டு காச்சியிறுத்து ஸ்நானம்செய்துவரத்தீரும் தாதுவிர்த்தியாகும்.

மேகவெட்டை நீரிழிவு நீரடைப்பு கல்லடைப்பு கடுப்பு கிருச்சனம்

மேககாந்தல் பித்தம் கண்புகைச்சலுக்குத் தைலம்.

வில்வவேரைப் பட்டைநீக்கி நரம்பையிழைத்த தூள் பலம்-ய நன்னாரிவேர்பலம்-ரு தாழைவிழுது விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-௨ வெட்டிவேர் மிலாக்காய்சந்தனம் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு வகைக்குப் பலமரை இவைகளையிடித்துத் தூள்செய்து பத்துபடி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்துவடித்த கியாழம்படி-உ நல்

லெண்ணைபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மிளகு விராகனிடை-௫ முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை-௨ சாதிக்காய் வால்மிளகு வகைக்கு விராகனிடை-௪ அரைத்துப்போட்டு இரண்டுநாள்வரை உமிக்காந்தலில் வைத்திருந்து ௯-நாள் மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து ஏழுநாள் வரையில் நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்துக்கொண்டு வாரத்திற்கிரண்டுமுறை வீதம் ஸ்நானம் செய்துவரத்தீரும் ஸ்நானம்செய்த தினத்தில்புணர்ச்சி புளி புகை நித்திரை மீன்சரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கவும்.

வில்வவேர்ச் சீவல் விலாமிச்சு கொன்றைவேர் செந்திற்றண்டு கிழக்காய் நெல்லிவேர் வகைக்குப்பலம்-௮ இவைகளை யிடித்து ௰-படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து இறுத்தகியாழத்துடன் இரண்டுசேர் கொம்பரத்தைத் தூணிநீரிற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம்படி-௨ நல்லெண்ணை ஆவின்பால்வகைக்குப்படி-௫ ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடுகுதிரிபலை கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதுரம்கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் கிளியூரம்பட்டை பச்சைபூலாக்கிழங்கு பூஞ்சாதுப்பட்டை செவ்வள்ளிக்கொடி லவங்கப் பட்டை ஏலம் வகைக்குப் பலம்-௧ ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகத்தீரும்.

சதாவேரி நன்னாரி பொன்னாங்காணி வில்வம் சிந்தில் விலாமிச்சு தாமரை சிற்றாமுட்டி இதுகளின்மூலம் சந்தனம் கோரைக்கிழங்கு அகில் வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம்-௧ இடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-௨ நல்லெண்ணை ஆவின் பால் இளநீர் வகைக்குபடி-௨ தாளி கொடுப்பை சதாவேரி விழுமுருக்குநொச்சிகுமரி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-அரை ஒன்றாய்க்கலந்து சந்தனம் செஞ்சந்தனம் சாதிக்காய் கோஷ்டம் வசுவாசி மகரப்பூ பச்சைகச்சோலம் மஞ்சிட்டிசடாமாஞ்சில் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சண்பகப்பூ ஏலம்லவங்கம் இருவேலி சித்தாத்தைதேவதாரம் செவ்வள்ளிக்கொடி தக்கோலம் கடுகுரோகணி பூலாக்கிழங்கு சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பத்திரி குருசாணி ஓமம் சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் விளாலரிசி வெட்பாலையரிசி வகைக்குகழஞ்சு-௧ அரைத்துப் போட்டு காச்சிவடித்து அதில் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோஷ்டம் குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகுசட்டம் இதுகளைப் பொடித்துப் போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

மேகரோகப் படலம்-முற்றிற்று.

ஆத்மரட்சாமிர்த

பவுத்திரரோகப்படலம்.

அதாவது மூலத்தில்வாயுகண்டு மேகநீர்சனித்து புரையோடி கண்விட்டு சீழ்ப்பாச்சல்கண்டு முளைவிழுதலாம்.

விருத்தம்.

சொல்லுமேகந் தனைத்தேயெனும்பெலாம்
பல்லுமேகதிர் பூண்டுதசையெலாம்
வெல்லுஞ்சரத்திய மசாத்தியந்தானந்
தல்லுஞ்சாரசங் கிரகமிதுவரமே.

மேற்படிகுணம்

போக்கிறைற் கனல்மிஞ்சிமேகமுண்டாகி பீசத்திற்கும் அபானத்திற்கு மிடையிற் கொடியினடி நரம்பின்பேரிலாவது அதன்வலமிடப்புறத்திலாவது இருபுறத்திலாவது அண்டத்திலாவது அபானவாயுவிலாவது கமைச்சலெடுத்து வீங்கி நொந்து கொப்பளித்து சீயுஞ்சலமும் வடியும் புரையோடி நரம்பழுகியற்றுக் கண்விழுந்து அதன்வழியேநீரும் மலமுமிறங்கும் அல்லது அபானவாயில் கழற்காய்ப்போலும் குமிழ்முளைபோலும் கற்போற்புடைத்துப் பழுத்து சீய்வடியும் புரையோடும்வேதனைகாணும் மலசலம் சிறுக்கும் அபானம் கடுத்தெரியும் கைகால்காந்தும் கடுத்துளையும்நித்திரைசற்றும் வாராது உடல்மெலியும் அன்னஞ்செல்லாது ஆயாசங்களைப் புண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

குப்பைமேனிச் சூரணமும் திப்பிலிச்சூரணமும் சமன்கலந்து திரிகடியளவு ஆவின்நெய்யில் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-அ கெந்திபலம்-ச ஆவின்நெய்பால்வறுத்தகுக்கில் பலம்-ச திரிகடுகுதிரிபலை திரிசாதம் அரிதாரம் அதிவிடயம ஙவாச்சாரம் வெங்காரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்ஓமம் குறாசாணி சிவதை கடுரோகணி வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்குகழஞ்சு-ச இதுகளைபிடித்துச் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிசேர்த்து திரிகடியளவு சாப்பிட்டுவரதீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டைபலம்-சு நத்தைச்சூரியிலை ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு இதுகளை மயனமாயரைத்து அரைக்காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுமெழுகுபதமாய் லேகியஞ்செய்துமுக்கால்மண்டலம் புளிகரப்பான் பதார்த்தம் அவபத்தியம் நீக்கி சாப்பிட்டு நல்லெண்ணெயைக்கரண்டியில் சிறுகவெதுப்பி அதில் கொடிவேலிவேரைத் தட்டித் துணியில்முடித்து நனைந்து வெதுப்பத்துடன் புண்ணில் ஒத்தனஞ் செய்துவரத்தீரும்.

பச்சைக்கொடி வேலிவேர்ப் பட்டையும் கொன்றையும் ஓர் நிறையாயவித்து நீர்ச்சுண்டினபின்பு அரைத்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு அரைமண்டலம் புளிதள்ளிச் சாப்பிட்டு வரப் பவுத்திரம் கண்டமாலை தீரும்.

பச்சைக்கொடிவேலிவேர்ப்பட்டைப் பலம்-௫ யிடித்து௫-படி சலத்திற்போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் ஆவின்நெய்படி காலேயரிக்கால்விட்டு கொதிக்கவைத்து குழம்பு போல் வருகிறபதத்தில் திரிகடுகு திரிபலை கோரைக்கிழங்கு கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை விளாவரிசி திப்பிலிமூலம் பச்சை தேவதாரம் மல்லி சிறுதேக்கு நன்னாரிவேர் நெருஞ்சில்வேர் ஆனைத்திப்பிலி ஓமம் சீரகம் பெருங்காயம் இந்துப்பு கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை ௫-வீதமிடித்து வடிகட்டினசூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி தேன்விட்டு லேகியுஞ்செய்து ௩௰-நாள்வரை நெல்லுக்குள் வைத்தெடுத்துதான்றிக்காயளவு அந்திசந்தி அரைமண்டலம் புளிகாரப்பண் பதார்த்தம் நீக்கி சாப்பிட்டுவர பவுத்திரகண்டமாலை அண்டவாதந்தீரும்.

மேற்படி வியாதிக்குக் கெந்தவடகம்.

கெந்தகத்தை ஆவின்நெய்யில் ௰-வீசையுருக்கி ஆவின்பாலிற் சாய்த்தெடுத்து சங்கம்பழச்சாற்றால் ௩-நாளாட்டி ரவியில்வைத்து நன்றாய்க்காய்ந்தபின்பு முருக்கம்பூசாற்றால் ஒருநாளாட்டி காயவைத்து மணல்மறைவில் புடம்போட்டு இதனடியிற்கண்டிருக்கிற அநுபானங்களில் வைத்துண்ணப் பவுத்திரமுதலான ரோகங்கள் தீரும்

பௌத்திரம் பிளவை சூலை குஷ்டம் கிரந்தி அரையாப்புவாதம்

மேகச்சொரி கண்டமாலை படர்தாமரை பரங்கிப்புண் ருத்திரவாயு

குலைமுட்டி முதலான மேகரோகங்களுக்கு வல்லாதிகள்.

சேங்கொட்டையை மூக்குவெட்டி புதுக்கற் சுண்ணாம்புக்குள் வைத்து புளித்தண்ணீர்விட்டு ௬-௭-தபா நீரிற் சுத்தசலத்தினாற் கழுவிப்பின்பு மேதிச்சாணிப்பாலிலும் புளியிலைக் கியாழத்திலும் புரசம்பூக்கியாழத்திலும் தனித்தனியேவேகவைத்துசுத்திசெய்தது பலம்-௬ பரங்கிப்பட்டைபலம்-௬ சுக்கு ஓமம்குறுசாணிஓமம்மிளகு மாமஞ்சள் சித்தரத்தை மல்லிகுங்குமப்பூ சித்திரமூலம் தேசாவரம் கிராம்பு-சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கடுக்காய் நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் தான்றிக்காய் சிறுதேக்கு கஸ்தூரி கோரோசனை வகைக்குவிராகனிடை-௨ இதுகளையெல்லாம்வெதுப்பி சேங்கொட்டைதவிர மற்றவையெல்லாஞ்சூரணம்செய்து சேங்கொட்டையுடன்எள்ளுவெள்ளுள்ளி பேரீச்சங்காய் வகைக்குபலம்-௧ வெல்லம்பலம்-௰ ஆவின்நெய்தேன் வகைக்குபடி-வ இதுகளையெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்துகல்லுரலிலிட்டு மெழுகுபோலிடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவில் ரசபற்பம் கெந்தகவடகம்வகைக்கொரு பணவிடைவைத்து ஒருபட்

சக்கொள்ளத்தீரும் புளிதள்ளி ஆவின்நெய்பால் மற்றப்பத்தியக்கறி கள் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டைவிராகனிடை-ஈ கொடிவேலிவேர் பரங்கிப்பட்டை சங்கு அமுக்கரா சிவன்வேம்பு மாவிலிங்கு இதுக வின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குவிராகனிடை-ம கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் திப்பிலி கண்டதிப்பிலி கடுக்காய்த்தோல் வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை-எ இதுகளைச் சூரணித்துக்கொ ண்டு சேங்கொட்டையையும் ஒருகொப்பரைத்தேங்காயையும் ஒரு சிரங்கைவெள்ளையும் ஒன்றாயிடித்து மெழுகுபோலானபின்பு சூரண த்துடன் நுய-விராகனிடை கருப்புக்கட்டியும் நு-விராகனிடைகற்பூ ரத்தையும் பொடித்து சிறுகத்தூவி ச-சாமம்வரையிடித்துவைத்து க்கொண்டு அந்திசந்தி கொட்டைப்பாக்களவில் கெந்தகவடகமும் ரசபற்பமும் வகைக்கு பணவிடை வைத்துக்கொண்டு அந்திசந்திக் கொட்டைப்பாக்களவில் கெந்தகவடகமும் ரசபற்பமும் வகைக்கு பணவிடைவைத்து பத்தியமாயுண்ணத்தீரும்.

கருஞ்சீரகம் ரசபற்பம் கெந்திவடகம் வகைக்குகழஞ்சு-க வெ ல்லம் சித்திரமூலம் ஓமம் வகைக்குப்பலம்-வ சுத்திசெய்தசேங்கொ ட்டை-உய இதுகளெல்லாம் கல்லுரலிலிட்டு மெழுகுபோலிடித்துக் கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு நெல்லிக்காயளவு சாப்பிட்டு வரத்தீரும் பத்தியமாயிருக்கவும்.

கெந்தவடகம் பலம்-௩ சேங்கொட்டை பலம்-உ பரங்கிப்பட் டை சங்குசிறுகிளா ஆடுதீண்டாமூலி சங்கங்குப்பி நிலவாகை காங் கை மிளகரணை அசுவகெந்தி தலைசுருளிபெருமாம்பிராய் காட்டுமல் லிகை தசமூருங்கை சித்திரமூலம்சிறுசெருப்படை இதுகளின்வேர் பட்டை வகைக்குபலம்-௩ லவங்கப்பட்டை மிளகுசுக்கு கோஷ்டம் கொல்லங்கோவைக்கிழங்கு சீரகம் சித்தரத்தை சாதிக்காய் நெல்லி வற்றல் சண்பகப்பூ சாதியபத்திரி கடுக்காய் ஓமம் லவங்கப்பத்திரி தான்றிக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-ஐ இதுகளையெல்லாம் உலத்தியிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்துசர்க்கரை பலம்-சய தேன்படி-க ஒன்றாய்கலந்து கல்லுரலிற்போட்டு நாலுசா மமிடித்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவில் பணவிடைரச பற்பம்வைத்து அரைமண்டலம் புளிகரப்பன் பதார்த்தந்தள்ளி சா ப்பிடத்தீரும்.

வேப்பம்பட்டை பேய்ப்புடல் சீந்திற்றண்டு வெட்டிவேலிவேர் ஆடாதோடைவேர் கண்டங்கத்திரி வகைக்குப் பலம்-கய பிடித்து கலந்தண்ணீர்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில் கடுகுரோகணி விளாவரிசி தேவதாரம் வெட்பாலையரிசி திப்பிலிமூ லம் திப்பிலி வெங்காரம் இந்துப்பு சதகுப்பை மிளகுசுக்குகருஞ்சீ சின் கொடிவேலி வாலுளுவையரிசி அசமதாகம் பங்கம்பாளைவேர் மஞ்சள் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-உ வெள்ளைக் குங்கிலியம் கருங்

குங்கிலியம் வகைக்குபலம்-௨௰ இதுகளையெல்லாமரைத்துப்போட்டு நெய்படி-௫ பால்படி-௪ கூடவிட்டுக்காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

இருபத்தொருபலம் சேங்கொட்டையை எருமைச் சாணியில் ஏழுதரம் அவித்து பின்பு புளியிலைச்சாற்றிலும் ஆவின்பாலிலும்குமரிச்சாற்றிலும் இளநீரிலுமஒருநாளவித்துலர்த்தி இரண்டாகவெட்டி சட்டியிற்போட்டு நெய்பால் தண்ணீர் வகைக்குபடி-௨ தனித்தனியேவிட்டுச் காச்சிவடித்து பாலையுஞ்சலத்தையுங் கலந்து-௱௰ பலம் சர்க்கரையைக் கரைத்து பாகுசெய்து அதில் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் விரைபோக்கி பலம்-௰ சுக்கு சிற்றரத்தை சடாமாஞ்சில் லவங்கப்பட்டைவகைக்குப்பலம்-௭௨ கிலப்பனைக்கிழங்குகடுகரோகணி வெட்பாலையரிசி சிவன்வேம்பு வகைக்குப்பலம்-௨ சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி மிளகுஏலம் ஓமம் திப்பிலிமூலம் குங்குமப்பூ வாலுளுவையரிசி அமுக்குறாவேர் வகைக்குப்பலம்-௧ வெதுப்பி பொடித்துவடிகட்டின தூளையும் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-௫ வீதம் பொடித்ததூளையுந்தூவி மேற்படி நெய்யையும்விட்டு லேகியஞ்செய்து இளஞ்சூட்டில் தேன்படிகால்-௰ விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்களவில் ரசபற்பமும் கெந்தவடகமும்வைத்து அரைமண்டலங்கொள்ள பிதின்கலப்பிற் கண்டிருக்கிற ரோகங்களும் சூலை முடக்கு பிரமியம் வெள்ளைவிழுதல் மேகவூறல்தீரும்.

பவுத்திரம் கண்டமாலை கிரந்திமுதலானதற்குப்புகை.

ரசம் பாஷாணம் துருசுதுத்தம் கெந்தகம் வகைக்குவிராகனிடை-௨ கொடிவேலிவேர்ப்பட்டைபலம்-௧ கரிப்பான்சாற்றிலொருசாமமாட்டி. துணியிற்றடவி திரிபோலுருட்டியுலர்த்தி தீயிற்கொளுத்தி ஆறிப்புண்களிற் புகைகாட்ட ஆறும்.

மேற்படி ரணங்களுக்குக்களிம்பு.

சாசுக்கட்டி துத்தமரசம் வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்குவிராகனிடை-௪ வெண்ணை விராகனிடை-௮ இதுகளையரைத்து களிம்பு செய்து துணியிலூற்றி மேற்படி ரணங்களிற்போட மாறும்.

தேங்காயெண்ணையில் வெள்ளைக் குங்கிலியம் வகைக்கு விராகனிடை-௪ போட்டுக்காச்சி குழம்புபோலிருக்கிற பதத்தில்துணியை நனைத்து வைத்துக்கொண்டு அதைக்கத்தரித்துப்போட சகலபுண்ணுமாறும்.

பவுத்திரம் கண்டமாலை விப்புருதி பிளவை அரையாப்பு முதலான வீக்கத்திற்கு மேற்பூச்சு.

மருதோன்றி நீலி கார்த்திகைக்கிழங்கு குன்றிமணி எட்டிப் பெருமாத்தப்பட்டை கஞ்சாவசம்பு காயம்வெள்ளுள்ளி இதுகளை அரைத்துப் பூசத்தீரும்.

பவுத்திரரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

கிரந்திரோகப்படலம்.

அதாவது தோலைப்பற்றிய க௮-வகை சொரிப்படை களைக் கூறுதல்.

மேற்படி குணம்.

தேகத்தில் எரிவுதினங்கண்டு கறுப்பாய்த் தடித்ததில் அடிக்கடி செம்முளைபோற்றோன்றி நீர்கட்டிவெடித்துவற்றிகறுமையான அசருண்டாகிஉதிரும் தழும்புகருப்பாயிருக்கும் சிலவேளை ரணமாயிருக்கும் இதைக் கறுங்கிரந்தியென்றும் தேகத்திற் செம்மை நிறமாய் வட்டவட்டமாய் தடித்துப்படர்ந்து இவைகளின் மத்தியில் வெண்மையாய் சுற்றோரங்களில் முளைமுளையாய் சீழ்கட்டி வற்றச் சிவந்த சருகுபோலுதிர்ந்து தழும்புசிவப்பாயிருக்கும் இதைச்செங்கிரந்தியென்றும் தேகத்தில் சிறுசிரங்குபோற் றோன்றிப் படர்ந்து மாருத்தினவு அரிப்புக்காணும் இதைபரிகிரந்தி யென்றும் தேகாதியந்தமும் கழற்காய்போற்றோன்றி ஒவ்வொன்றுய்வெடித்துப் புண்ணுகும் இதை ஆலங்காய்க் கிரந்தியென்றும் தேகத்திற் கள்ளிப்பூப்போற்றடித்து அரித்துரணமாகும் இதைக் கள்ளிப்பூக்கிரந்தியென்றுஞ் சொல்லப்படுகின்றன

நிவர்த்தி.

பூவரசங்காய்ச் சாறுபடி-௪ சங்கங்குப்பிக்கழற்சி வெருகங்கிழங்கு மூக்குக்கிழங்கு வாதமடக்கி சுடுதூரத்தி கோடங்கிழங்கு கோழிபவரை அசுவகெந்தி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-உ பூவரசம் பட்டை பலம்-க பிரோறிப்பட்டை பலம்-௪ அசுவகெந்திக் கிழங்குப் பலம்-ரு செங்கந்தாரி நீலி மாவிலிங்கு ஆயிலியம் நாய்கொட்டான் சிவன்வேம்பு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-ய இடித்து ய-படி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்து சிற்றாமணக்கெண்ணை

படி-௩ இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்து வாலுளுவையரிசி கெந்தகம் சீனிக்காரம் மனோசிலைநவாச்சாரம் துருசுதுத்தம் சத்திச்சாரம்குக்கில் நவாச்சாரம் திப்பிலிமூலம் செவியம் கார்கோலரிசி சதகுப்பை சிறுதேக்கு சண்பகப்பூ வேப்பமுத்து வகைக்கு கழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் மண்டலம்புளி புகையிலை கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கிச் சாப்பிட்டுவர கிரந்த தேகத்திற் கருமையாயும் வெண்மையாயும் படரும் மேக ஊறல் மேகவெட்டை சூலைபடர்தாமரை அரையாப்பு முதலான மேகரோகங்கள் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலிமூலம் கிராம்பு வகைக்குக்கழஞ்சு-க கருள்ளிபலம்-ரு நிலப்பனைக்கிழங்கு புளியமடற்கிழங்கு சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு சங்கம்வேர் நன்னாரிவேர் கரணைக்கிழங்கு கஞ்சாவேர்வெள்ளருகு அமுக்கறுக்கிழங்கு கருஞ்சூரைப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-உ இவைகளையரைத்துஒருபடிவிளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரச் செங்கிரந்தி பொரிகிரந்தி செவ்வாப்புதீரும்.

ரசகற்பூரம் கெந்தி கருஞ்சீரகம் பரங்கிப்பட்டை இவைகளை ஒர்நிறையாய்வகையாந்தகரைச் சாற்றாலாட்டி தான்றிக்காயளவுஉண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் சர்க்கரையில்-௰ நாள் சாப்பிட்டு பத்தியம் உப்புபுளிதள்ளி ஆவின்பால் நெய்கூட்டி வரத்தீரும்.

பூவரசம்பட்டை கருள்ளி சிறுசெருப்படை இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-க விளக்கெண்ணெபடி-௩ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் இரதம் இரசகர்ப்பூரம் வீரம்கெந்தகம் கடுக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-ரு சாரம்துருசுவகைக்குவிராகனிடை-உ௨ இவைகளையரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி பதத்திலிறுத்து வேளை ஒன்றுக்கொருகரண்டிவீதம் புளிபுகை கரப்பன் பதார்த்தம் நீக்கி ௰-நாட்கொள்ளத்தீரும்.

சங்கங்குப்பியிலைச் சாறு நுணாயிலைச் சாறு கொடிக்கள்ளிப்பைவாட்டிப்பிழிந்தசாறு ஆவின்பால் நல்லெண்ணை இவைகளை யோரளவாய்க்கலந்து வேளைஒன்றுக்கு ௨-படி சாற்றில் அரைக்கால் விராகனிடை ரசகர்ப்பூரத்தை உரைத்து ௩-நாள் ௬-வேளை சாப்பிட்டு ஆவின்பால்வெள்ளாட்டுப்பால் வெந்நீர்கலந்துக்கொண்டேழுநாள் உப்பைவறுத்துக்கூட்ட கிரந்திகளும் ரணங்களும் கைகால் பிடிப்புந்தீரும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணை பொடுதலைச்சாறுவகைக்குப்படி-உ வீழிகரிசாலை சங்கங்குப்பி கருள்ளி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சங்குசிறுகாஞ்சோரிசித்திரமூலம் செம்முள்ளி அமுக்குறா செங்கத்தாரி பூதகரப்பன் குமரிசா

ரணை வேம்புதுரட்டை நெரிஞ்சி நிலவாகை நெல்லி விளாபங்கம்பா
லை கருஞ்சூரை நாகதாளிகாயா இவைகளின்மூலப்பட்டை திரிபலை
கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் ஏலமகார்கோலரிசி நேர்வாளம்செந்த
கம் தகரவிரை அத்தித்திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வலம்புரிக்காய் கற்க
டகச்சிங்கி சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம்இந்துப்பு ஓமம் நிலப்பனைக்கிழ
ங்கு வெட்பாலையரிசி செங்கழுநீர்கிழங்கு கோஷ்டம் கழற்பருப்பு
சத்திச்சாரணை வகைக்குபலம்-௧ இடித்துக் கொடிக்கள்ளிச் சாற்று
லும் புங்கம்பாலாலும் வெள்ளாட்டுப்பாலாலும் அரைத்துப் போ
ட்டுகாய்ச்சிவடித்து அதில் ரசகற்பூரம்கழஞ்சு-௧ அரிதாரபற்பம்-௨
போட்டு ௧௫-நாள்வரை தானியபுடம்வைத்து வேளை ஒன்றுக்கொரு
கரண்டிவீதம் ௯-நாள் சாப்பிட்டு ௬-நாள்வரை உப்புபுளிநீக்கி பத்
தியமாயிருந்து ஏழாநாள்ஸ்நானஞ்செய்க் கிரந்தி அரையாப்பு மேக
வெடிவூறல்குட்டம் சூலைநோய் படர்தாமரை புற்றுபிளவை சொறி
கரப்பன் தீரும்.

பெரும்பூசனிக்காய் சாறுபடி-௨ தாழைவிழுது கற்றாழை
குமிழ் நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வல்லாரை வில்வம்கொடுப்பை
விழு ஆதண்டயிலை நீர்முள்ளியிலை அப்பைக்கிழங்குசங்கு நீர்ப்பூலா
தென்னம்பாளை தக்காளியிலை ஆனைநெருஞ்சில் ஆலவிழுது அறுகம்
வேர் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௧ கள்ளியைவாட்டிபிழிந்த
சாறு இளநீர் ஆவின்பால் காடித்தண்ணீர்கோசலம் ஆனைநீர்வகை
க்குப்படி-௧ சிற்றாமணக்கு முத்தைக் காடியிலூறவைத்து உலரப்
போட்டு ஆவின்பால்விட்டு அவித்து இடித்து இளநீரிற்போட்டுவே
கவைத்து வூற்றின எண்ணெய்படி-௫ ஒன்றாய்க்கலந்து அசுவகெந்தி
நிலப்பனைக்கிழங்கு நிலக்குமிழ் சித்திரமூலம் தாமரை பூமிசர்க்கரை
துத்திநீர் மேல்நெருப்பு இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-௧ சாதி
க்காய் சாதிப்பத்திரி லவங்கம் அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில் சோம்பு
ஏலம் திரிகடுகு திரிபலாதி வெந்தயம் சீரகம்கஸ்தூரிமஞ்சள் கோ
ரோசனைபூரம்வால்மிளகுகசகசா வகைக்குகழஞ்சு-௩ இவையெல்லா
அரைத்துப்போட்டுபதமாய்க்காய்ச்சி வேளை ஒன்றுக்கொருகரண்டி
வீதம் பத்தியமில்லாமல் மண்டலங்கொள்ள கருங்கிரந்திசெங்கிரந்தி
கிரந்திபுண் சிறுசிரங்கு பெருஞ்சிரங்கு பிரமியம் முதலான மேகம்
இருபத்தொன்றுந்தீரும்.

பறங்கிப்பட்டை பலம்-௬ கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம்குருசா
ணிஓமம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிடையம் திரிபலை
சுக்கு திப்பிலி மிளகு சமுத்திராபழம் வகைக்கு பலமரை வெள்ள
றுகுஅமுக்குறாக்கிழங்கு நிலஆவரைவேர் எருக்கம்வேர்கொடிவேலி
வேர் வகைக்குபலமரை இவைகளையிடித்துத் திரிகடியளவு பத்திய
மாய் மண்டலம் கொள்ளத்தீரும்.

ஒருபாண்டத்தில் ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு அதின்வாயில் சீலை
யால் வேடுகட்டி அதின்பேரிற் கள்ளிக்கொழுந்தை வைத்து பிட்ட

வித்து ஒருசிரங்கைச் சாறுபிழிந்து அதில்ஒருதுட்டிடை நல்லெண்ணைகலந்து ௩-நாள் கொடுத்து ௪-நாள் பத்தியமாயிருக்க செங்கிரந்தி கருங்கிரந்தி தடிப்புத்தீரும்.

வாகைக்கொழுந்தை யிடித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் ஒருதுட்டிடை நல்லெண்ணைகலந்து ௩-நாள்கொடுத்து ௪-நாள் பத்தியமாயிருக்கக் கள்ளிப்பூக் கிரந்திதீரும்.

மஞ்சணத்திக்கொழுந்தை யிடித்து சாறுபிழிந்து வேளை ஒன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் ௩-நாள்சாப்பிட எச்சிக்கிரந்திதீரும்.

ஏரண்டத்தெண்ணை படி-௧ சங்கங்குப்பி கழற்சி செப்பு நெருஞ்சி சிறுகாஞ்சொரி முருக்குமுருங்கை நீர்முள்ளிஇவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௨ சிறுசெருப்படைச்சாறுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில்கெந்திதாளகம் பரங்கிப்பட்டை கடுக்காய் நிலவாகை வேர் செங்தொட்டிவேர் சித்திரமூலம்கருஞ்சீரகம்வசம்புஇவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து சூட்டுடன் ஙு-கழஞ்சு சீனி கூட்டி வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டு ௰-எண்ணையை ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ்செய்து வர கிரந்திகரப்பன் சூலைமுடக்கு மொளிக்கட்டு ரணமுதலானதுந் தீரும் பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

கழற்சி கடுதாத்தி சங்கங்குப்பி நொச்சி கவுதும்பை கண்டங்கத்திரி நிலப்பனைக்கிழங்கு இவைகளின்சாறு சிறுநீர் சிற்றாமணக்கெண்ணை வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதூரம் முத்தக்காசு சாதிக்காய் கிராம்பு கோரோசனை சுக்கு கார்கோலரிசி ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ அரைத்துபோட்டுக் காச்சிவடித்துவேளை ஒன்றுக்கொரு கரண்டிவீதம் எ-நாள் சாப்பிடக் கருங்கிரந்தி செங்கிரந்தி கள்ளிப்பூக்கிரந்தி மேகவெட்டை மேகவாயுமுதலான மேகரோகங்கள்தீரும் உப்பு புளிகரப்பன் பதார்த்தந்தள்ளிப் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும்.

காற்படி நல்லெண்ணையில் கெந்தகம் அரிதாரம் சாதிலிங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-௧உ கொடிவேலி தைவேளை நத்தைச்சூரி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-ரு சுத்திசெய்த வாளம் விராகனிடை-௧ அரைத்துபோட்டுக்காய்ச்சி ௩-நாள் காலையில் ஒருகரண்டிவிகிதம் கடும்பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டு ௰-நாள் விளக்கெண்ணைதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து உப்புவறுத்துக்கூட்டிக்கொள்ளத்தீரும்.

விளக்கெண்ணைபடி-௧ சங்கு சங்கங்குப்பி வெள்ளறுகு கடுதாத்தி சின்னி அவுரி காட்டாமணக்கு கழற்சி வகைக்குச் சாறுபடி-௨ திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் ஓமம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரி மஞ்சள் அரத்தை சுக்கு வகைக்கு விராகனிடை-ரு பரங்கிப்பட்டை விராகனிடை-௨௰ இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக்

காச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கொருகாண்டிவிகிதம் உ-நாள் ௬-வேளைகொள்ளக் கிரந்திபுண் அரையாப்புதீரும் பத்தியங்கைப்பு புளிப்பு தள்ளவும்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை வெள்ளுள்ளி நாய்வேளைக்கொழுந்து வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளெல்லா மெழுகுபோலிடித்துப்பத்துவில்லைகள்செய்து வெதுப்பி வேளைஒன்றுக்கு ஒருவில்லையா ௱-நாள்சாப்பிட கிரந்திரபவுத்திரம்யோனிச்சூலை புற்றுவெடிசூலை வாதந்தீரும் பத்தியம் உப்பில்லாமல் நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும் ஒன்பதா நாள் விளக்கெண்ணெதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து வரவும்.

பேய்ச்சொரியின்குணம்.

அடிக்கடிதேகத்தில் தினவுகண்டு காசுபோல்தடித்துச்சிவந்து மறையும் நாட்சென்றால் இருமல் கபம்உண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

சங்கம்பட்டை செங்கத்தாரிப்பட்டை சிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு சங்கங்குப்பி சிறுசெருப்படை சின்னியிலை நிலவாகை காட்டாமணக்கிலை பரங்கிப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-௩ய ஓமம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளை நிழலிலுலர்த்திச்சூரணஞ்செய்து வெந்நீரில் திரிகடியளவுசாப்பிடபேய்ச்சொரி சகலகரப்பன் கிரந்திதீரும் பத்தியம் கைப்புபுளிப்பு தள்ளவும்.

கிரந்திப்புண் சிரங்குக்கு மேற்பூசுந்தயிலம்.

ரசம் விராகனிடை-௧ இவைகளை வெற்றிலைச் சாற்றாலரைத்து அரைக்காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்றடவத்தீரும்.

கிரந்திரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

அரையாப்புரோகப்படலம்.

அதாவது பலமாதர் சஞ்சாரத்தாலும் நரம்புபிசகாலும் ரோகம் சம்பவித்தால் அரையாப்பு படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

மேற்படி வியாதிக்கு மேற்பற்று.

பச்சைக்கொடிவேலி வேர்பட்டையும் சுண்ணாம்பையும் ஓர் நிறையாய் அரைத்து பூசவற்றும்.

வெள்ளைப் பாஷாணத்தையும் மெழுகையுமரைத்து வில்லை தட்டி வெதுப்பி வீக்கத்தில் வைத்துக்கட்டக் கரைந்துபோகும்.

நீர்மேல் நெருப்பை அரைத்து வீக்கத்திற்றடவக் கரைந்துப் போகும்.

கோவையிலையையாவது நீர்ப்பூலாக்கொழுந்தையாவது அவுரியிலையையாவது அரைத்து ஆவின்வெண்ணெயில் மத்தித்து வீக்கத்திற்கட்டத்தீரும்.

பழம்புளி பலம்-க சேங்கொட்டை-ல இவைகளை பஞ்சுபோல் தட்டி வீக்கத்தில்வைத்துக் கட்டத்தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டும் வெள்ளறுகும் அரைத்து வீக்கத்திற்கட்டத்தீரும்.

முடக்கொத்தானிலை சுண்ணாம்பு வெல்லம்இவைகளையரைத்து தடவத்தீரும்.

ஆதளைவேரை நைபத்தட்டி வைத்துக் கட்டத்தீரும் எருக்கம்பிஞ்சும் வெள்ளைப்பூண்டும் ஓர்நிறையாய் உமிக்காந்தலில் வெதுப்பியரைத்து வீக்கத்திற்றடவத்தீரும்.

மேற்காட்டிய பற்றுக்களில் ஒன்றைபோட்டுஇதனடியிற்காட்டியிருக்கிற எண்ணெகளி லொன்றை உள்ளுக்குக் கொடுத்துவரத்தீரும் ஆனால் சீய்கட்டி புரையோடினால் அதைக்கீறி பிளாஸ்திரி போட ஆறும்.

மேற்படி வியாதிகட்கு உட்கொள்ளும் எண்ணெ.

மேற்றோல்சீவிய கொல்லங் கோவைக்கிழங்குபலம்-உ அப்பைக்கிழங்கு பலம்-உ பச்சைக்கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை பலம்-க நீர்முள்ளியிலை பலம்-உ இவைகளையரைத்து அரைபடிவிளக்கெண்ணெயிற்போட்டு எள்ளெண்ணெபடி-உ கூடவிட்டு மிருதார்சிங்கி விராகனிடை-உ பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி மருந்துகள் மொருமொறென்று வெந்தபருவத்தில் கருப்புக்கட்டிபலம்-உ தட்டிப்போட்டு இறக்கி வைத்துக்கொண்டு கடுகில்-உ பலமும் எண்ணெயில் ஒருகரண்டியுமாய் கஉ-வேளை சாப்பிட்டு உப்புபுளிதள்ளி ஆவின்நெய்துவரம்பருப்பு வெந்நீர்இவைகளைசேர்த்து ஏழாநாள் ஷை எண்ணெயைத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்து புளிகூட்டவும்.

பச்சைக்கொடிவேலிவேர்ப்பட்டைபலம்-அ தோல்நீக்கிய வெள்ளைப்பூண்டுபலம்-அ அரைத்து ஒருபடிநல்லெண்ணெயிற் போட்டு ஒருபடிபொடுதலைச்சாறுகூடவிட்டுக்காய்ச்சி வெள்ளைப்பூண்டு பொன்னிறமாய் வருகிறசமயத்திலிறக்கி வேளை ஒன்றுக் கொருகரண்டி எண்ணெயும் ஒருகரண்டி கடுகுமாய் சாப்பிட்டு உப்புபுளிதள்ளிபத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

கொடிவேலிமாவிலிங்கு தலைச்சுருளி இவைகளினிலைச்சாறுநல்லெண்ணெ வகைக்குபடி-உ மேற்படி வேர்ப்பட்டைகள் மூன்றும் வகைக்கு விராகனிடை-ரு மிளகு வெள்ளைப்பூண்டு கடுக்காய் கடுகுரோகணி கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-உ

அரைத்துப்போட்டுக்கலந்து காச்சிவடித்து மூன்றுநாள்சாப்பிட்டு ௬-நாள்வரை உப்புபுளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்க அரையாப்பு கண்டமாலை தீரும்.

பொடுதலைசமூலம் பூவரசம்பட்டை வகைக்கு பலம்-௩ விகிதம் மைபோலரைத்து அரைக்காற்படிகாடிநீரிற்கரைத்து இந்தப்படி-௧ நாட்காலமே சாப்பிட்டுப் பத்தியம் உப்பில்லாமல் நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும் மறுபத்தியம்மூன்றுநாளிருந்து எட்டாநாள் தலைக்குதண்ணீர்விட்டு உப்புவறுத்துக்கூட்ட அரையாப்பு கிரந்தி கரப்பன் பரங்கிப்புண்தீரும் ஒருமாதம்வரை கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கவும்.

சங்கு சங்கங்குப்பி கருநொச்சி சுடுதூரத்தி வெள்ளறுகுசின்னி கிரந்திநாயகம் பூவரசம்பட்டைகள்ளி நீர்முள்ளி இலைகளையிடித்து பிழிந்தசாறு விளக்கெண்ணை வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருநாள் ரவியில்வைத்து அதில் பரங்கிப்பட்டை கருஞ்சீரகம் கார்கோலரிசி கஸ்தூரி மஞ்சள் வசம்பு பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை-௫ அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்றிற்கு அரைக்காற்படிவீதம மூன்றுநாளுண்டு ௬-நாள்வரைஉப்புபுளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குதண்ணீர் வாக்கக் கிரந்தி அரையாப்புமுதலான மேகப்பிணிகள்தீரும்

அரையாப்புமுதலான ரணங்களுக்குகளிம்பு.

லிங்கம் மிருதார்சிங்கி ரசகர்ப்பூரம் வெள்ளைக் குங்கிலியம் கடுக்காய் மாசக்காய் காசுக்கட்டி தான்றிக்காய் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து ஆவின்வெண்ணையாலரைத்துத்தண்ணீரில் ஒருநாள் மிதக்கபோட்டு மறுநாளெடுத்து ரணங்களிற்போடத்தீரும்.

அரையாப்புமுதலான ரணங்களுக்குத் துவாச்சீலை.

ஒதி இலந்தை நாவல் கருவேல் அத்தி இவைகளின் பட்டை வகைக்குப்பலம்-௫ துத்தம் துருசு கடுக்காய் காசுக்கட்டி வெள்ளைக்குங்கிலியம் சீனக்காரம் வகைக்குப்பலம்-௩ இவைகளின்பட்டைகளைசிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு மூன்றுநாளூறவைத்துக்காய்ச்சி அரைப்படியாய் வற்றவைத்துப் பிழிந்துவடிகட்டி மற்றச்சரக்குகளை பொடித்துப்போட்டு ௫-எலுமிச்சம்பழச் சாறுபிழிந்து ஒயாமற்கிண்டி குழம்புபதத்தில் சீலையில்நனைத் துலர்த்திக்கொண்டு சிறுதுண்டுகளாய்வெட்டி ரணங்களிற்போட ஆறும்.

பவுத்திரத்திற்சொல்லிய வல்லாதிகளுங் கிரந்திநோயிற் சொல்லிய எண்ணைகளும் இந்தரோகத்திற்கு உபயோகமுள்ளது.

அரையாப்புரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

சூலைரோகப் படலம்.

அதாவது குன்மத்தைப்பற்றி பக்கவிலாவில் அவ்வாயுதங்குதலால் சூலைரோகப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

சூலைபதினெட்டின் குணம்.

உடல்கனத்துத் திமிராய் விறுவிறுத்துப் பிடரியையும் பாதத்தையும்பற்றி யிசித்து கைகால் விரல்கள் மொளிமுதலானபொருத்துக்கள் வீங்கிக் கடுத்துளைந்து நடக்கவொட்டாமல் முடங்கி மலஞ்சிக்கும் குளிர்காலத்தில் அதிகரிக்கும் இதை வாதசூலையென்றும்பிடரி கழுத்து மூட்டு முள்ளந்தண்டு நெஞ்சுவிலாமுட்டி துடை இவைகள் உளைந்துகுந்திவலித்துங் காலையில்வயிறுகடற்றிரைபோலிரைந்தால் வாதவாயுச் சூலையென்றும், உடல்புண்போலுளைந்து கைகால்விரல்கள்வீங்கித் திமிராய் விறுவிறுத்து மெய்வியர்த்துக் குளிர்ந்துமுகந்தலை வெதும்பி ஐயமும் பித்தமும் மீறியோடினால் வாதநீர்ச் சூலையென்றும், நரம்புவழி நீர்ச்சென்று உடலிற்பாய்ந்து அசைவுகள் வீங்கிவலித்தால் வாதசுரோணிதச் சூலையென்றும், கைகால்பொருத்துக்களிற் கரடுகட்டி மேனியெல்லாந் தடித்துப் புண்ணானால்வாதபித்தசூலையென்றும் கைகால்முட்டுகளில் மோதுகட்டி மேனிவீங்கி அயர்ந்து நரம்புதோன்றி நாவுகுழறி செவிமந்தித்து சலவைகண்டால் சன்னிவாதச் சூலையென்றும் உடம்பு உஷ்ணத்தால் வரண்டு கடுத்து அசதியாய் நடுங்கித் தலைவலித்து வாய்கசந்து கண்மூக்கு நீர்மஞ்சணித்து கைகால்பொருத்துக்கள் உளைந்து விறுவிறுத்து மோதுகட்டினால் பித்தச்சூலையென்றும், கைகால்நெஞ்சு இவைகளிற்குத்தி நெஞ்சுவரண்டு இருமிக் கபங்கட்டினால் ஐயசூலை யென்றும், தேகத்தில் அக்கினிஅதிகரித்து நீர்த்தாரையாள் சுக்கிலஞ் சீழ் இரத்தம் சதைபோலிறங்கித் தேகத்தில் குத்தலும் வலியும் கைகால் மொளிகளில் வீக்கங்கண்டால் சுக்கிலப் பிரமேகமென்றும்.

கிரந்திநோயால் கைகால் மோளி பொருத்துக்களில்நீர்க்கட்டி வீங்கிக்கடுத்துக் கரடுகட்டிவெடித்துசீழும்சலமும்வடிந்து இந்திரியமுறிந்து நீர்கடுத்திறங்கினால் கிரந்திசூலையென்றும்.

மொளிமுதலான அசைவுஸ்தானங்கள் வீங்கிவெடித்துபுலால் நாறி தேகம்வற்றினால் மாங்கிச்சூலையென்றும்.

புறங்காலிற் றினவுண்டாகி வீங்கி பொருத்துக்கள் உளைந்து குத்திவாயிற் கொப்பிளம் போல் திரண்டு உடைந்தால் நீர்ச்சூலை யென்றும்.

கிரந்திரோபால் விஷநீர் நரம்புவழி தேகத்திற்பரவி அக்கினி போலெரிதலும் குத்தலுங்கண்டுவிரல்முதலான அவயவங்கள்வீங்கி மொளிகளில் மோதுகட்டிவெடித்து எலும்புகள் தெரித்து விழுந் தால் விஷநீர்ச்சூலையென்றும்.

முழங்கால் முழங்கைமுதலான மூட்டுகளில்மோதுகட்டிகுத்தி உளைந்து கடுத்துவெந்து சீபுஞ்சலமும் எலும்புதெரித்துவிழுந்துகை கால்முடங்கித் தாதுகெட்டால் எலும்புச்சூலையென்றும்.

இருவிழி உதடு நாவு பல்கறுத்து தேகம்வீங்கி பொருத்துக் கள் உளைந்துநொந்து மோதுகட்டினால் விஷபித்தசூலையென்றும்.

வயிறும் தொடையும்வீங்கி பொருத்துக்களிற் குத்தெடுத்துக் கிறுகிறுத்து கண்முகம் நீர்மலம் கறுத்தாலும் அல்லது மஞ்சணித் தாலும் பித்தபாண்டுச் சூலையென்றும்,

தேகம்வற்றி நரம்பெல்லாந் தோன்றி வாயுமிகுத்து நெஞ்சிற் குத்தி சுரம் மாறாமலடித்துக் கைகால் கனத்து மொளிகளிற் காடு கட்டி இருமலெடுத்தால் பாண்டுச் சூலையென்றும்,

உடம்பில் ஒருபக்கம் வீங்கி உளைந்து கடுப்பெடுத்துக் கண்வெ ளுத்து தாகமிகுந்து சோம்பலும் பெருமூச்சுமுண்டானால் விஷபா ண்டுச் சூலையென்றும்.

தேசமிகக் கொதித்துப் பாவைபோலவற்றி நசக்கண்ணிற் குத் தெடுத்தி புத்தி மயக்கமாகிப் பொருதுக்கள் வீங்கிக் கட்டினால் அஸ்திசுர சூலையென்றும்,

தேகத்திற் சுரமிகுந்துகால்கைஒய்ந்து குறுக்கிலும்மொளிகளி லும் குத்தலுண்டாகி விரற்களெல்லாம் விறுவிறுத்து வலித்தால் சுரச்சூலையென்றும்,

சுரம்தலையிடிதேகத்தில் வீக்கம் பலயீனமுண்டாகி மொளிகள் வீங்கி மோதுகட்டினால் சுரமுறு சூலையென்றும்,

அண்டத்தில் வாயு பொருமி வலியெடுத்தால் அண்டவாயு வெனறும்.

தேகம்வரண்டு வெளுத்துத்திமிரேறி வீங்கிக்கைகாலுளைந்து பொருத்துக்களில் மோதுகட்டி மலஞ்சிறுத்துத் தூக்கம் அசதி ஆயாசங்கண்டால் மூலபாண்டுச் சூலையென்றும்.

முகம் வயிறு முதுகு அரைதுடைபுறங்கால்தைத்து அயர்ந்து விறுவிறுத்து அசைவுகளில் மோதுகட்டினால் வாதபாண்டுச் சூலையென்றும்

சூறுக்கு பிடரிநொந்து சுரங்காய்ந்து ஒருபக்கத்து விரையில் வாயுவிறங்கி மேல்நோக்கி யேறினால் அண்டச்சூலை பக்கச்சூலையென்றும் அந்தரவாயுச் சூலையென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

வாதசூலை கைகால் முடக்கு வீக்கக்கடுப்பு உளைவிற்கு.

புங்கம்வேர் பலம்-௪௰ சங்கம்வேர் பலம்-௨௰ இடித்து ௪-மரக்கால்தண்ணீர்விட்டு ஆவிபோகாமல் மேற்சட்டிமூடி சீலைமண்செய்து இரண்டுசாமம் எரித்துக் குறுணியாய் வற்றவைத்துக் கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ௨-படிவீதம் ௭-நாள்கொள்ளத்தீரும.

பறங்கிப்பட்டை புனலித்தண்டு வகைக்குபலம்-௧௰ வீழிவேர் தூதுவேளை சமூலம் வகைக்குபலம்-௰ கொடிவேலிவேர் பலம்-௨ சங்கம்வேர்பலம்-௨ நறுக்கி பாண்டத்திற்போட்டு முன்போல் கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டுவரத்தீரும்

பறங்கிபட்டைபலம்-௬ நிலவாரை-௫ சுக்குபலம்-௪ இடித்து தூள்செய்து வேளைஒன்றுக்கு அரைப்பலத்தூளை படித்தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து பதினாறுவேளை சாப்பிடத்தீரும்.

கழற்சி இலுப்பை கையாந்தகரை நொச்சி நீர்முள்ளி இவைகளின்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபடிவீதஞ்சிதைத்து இரண்டுபடிசலத்திற்போட்டு அரைப்படியாய் காய்ச்சிவடித்து அதில் மிளகு சுக்கு மஞ்சள் பூண்டு வகைக்குகழஞ்சு-௩ வீதம் அரைத்துக்கலக்கி அரைக்காற்படியாய்வற்றவைத்து இந்தப்படி ௬-வேளைகொடுக்கத் தீரும்.

பறங்கிப்பட்டை பலம்-௮ திரிகடுகு வசம்புதிப்பிலிமூலம்வெள்ளுள்ளி கடுகு செவியம் அரத்தை வெள்ளறுகு கொடிவேலி மிளகரணை அசுவகெந்தி சங்கு நிலவேம்பு இவைகளின்மூலப்பட்டைவகைக்குபலம்-௰ இவைகளைச்சூரணித்து கருங்கோழி வயிற்றுள்வைத்துதைத்து ஒருபாண்டத்தில் சதுரக்கள்ளியை இடித்துப்போட்டு தண்ணீர்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியைவைத்துமூடி வெந்தபின்னெடுத்து எலும்பைநீக்கி யிடித்துலர்த்தி சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது வெந்நீரிலாவது புளிபுகையிலை கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கிக் கோழிக்கறி துவரம்பருப்பு தூதுளங்காய் முளைத்தண்டுசேர்த்து ஒருபட்சம் சாப்பிட சூலை ௧௮-ம் கிரந்திவாதம் உதிரக்கட்டு மூலமுளை குடல்வலிதீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-ம சீரகம்பலம்-௩ கொடிவேலிமிளகரணை சங்கு சிவன்வேம்பு அசுவகெந்தி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வெள்ளறுகு மல்லிகோஷ்டம் அதிமதுரம்சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் மரமஞ்சள் வெட்பாலையரிசி கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி லவங்கப்பட்டை திப்பிலி மிளகு சுக்கு செவியம திரிபலை ஏலம் முந்திரிகைபழம் பேரீச்சம்பழம் கருஞ்சீரகம்வகைக்குபலம்-க இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்து ஒருசட்டியில் ஒருபடிஆவின்பாலும ஒருபடி தண்ணீரும்விட்டு வேடுகட்டி அதின்மேற்சூரணத்தைவைத்துமூடி பால்வற்றும்வரையிட்டுபோல்அவித்துலர்த்திஒருபடிஆவின்நெய்யில் ம-பலம் சர்க்கரையைப் போட்டுக்காய்ச்சி இறக்கி அதில் சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி சூடாறினபின்பு ஒருபடிதேன்விட்டுமிசர்மித்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வாதசூலை உடம்புக்கடுப்பு பித்தமேகம் தாதுநஷ்டந் தீரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும் தேகம் பொன்போலாகும் கிருமியெல்லாஞ் செத்துவிழும்.

சிவன்வேம்பு சங்கம்வேர் சித்திரமூலம் வெள்ளறுகு அசுவகெந்தி சங்கங்குப்பி பிரப்பங்கிழங்கு பூவரசு நச்சுப்பாலைபட்டைவகைக்கு பலம்-க வாய்விளங்கம் சுக்கு காட்டுச்சீரகம் வகைக்குபலம்-உ இவைகளையிடித்து தூள்செய்து ஆறுபங்கிட்டுவேளைஒன்றுக்குஒருபங்குதூளை ஒருபடி சலத்திற்போட்டு காற்பலம் பரங்கிப்பட்டை தூளை ஒருதுணியில் முடிந்துபோட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ௬-வேளை கொடுக்கச் சகலசூலையுந்தீரும் பத்தியம் நீர்க்கஞ்சிதவிர மற்றொன்றுமாகாது.

ஆவின்நெய் படி-க ல் ஒருபடி சேங்கொட்டையை வெட்டிப்போட்டு காய்ச்சி கரைந்தபதத்திலிறக்கி மூக்குரண்டி அமுக்குறாக்கிழங்கு சங்கம்வேர் கொடிவேலிவேர் இவைகளின்சூரணம்பலம்-உ கோதும்பைமாவு படி-வ சிறுகத் தூவிக்கிண்டி வேளைக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் பத்துநாள்சாப்பிடத்தீரும்.

சுத்திசெய்த நூறு சேங்கொட்டைச் சட்டியிலிட்டு வறுத்து வெடித்தபின்பு கல்லுரலிற்போட்டு பொரித்த எள்ளுபடி-க கொப்பரைத்தேங்காய்-உ கருப்புக்கட்டி-க இவைகளைகூடப்போட்டு யிடித்து எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும் விளக்கெண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரவும்

அரைக்காற்படி ஆவின்நெய்யில் சுத்திசெய்த அரைப்பலம்சேங்கொட்டையை இரண்டாய்நறுக்கிபோட்டு காய்ச்சிவடித்துஅதில் நாலுபலம் வெல்லத்தைபோட்டு காய்ச்சிநன்றாய்க்கரைந்த பின்பு இறக்கி அதில்திரிகடுகு மல்லி தேவாரம் சித்திரமூலப்பட்டைவகைக்குபலம்-உ ரசகெந்தம்ரசகர்ப்பூரம்வகைக்குவிராகனிடை-௩ ஓமம்

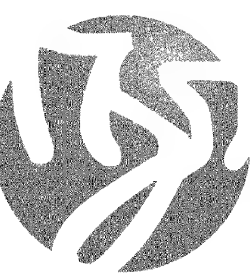
விராகனிடை-௨ இவைகளை பொடித்து வடிகட்டின தூளைத்தூவிக் கிண்டிக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் புளி புகைகாரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி ஒருபட்சஞ் சாப்பிட்டு வரதீரும்.

பரங்கிபட்டைபலம்-௪ சிவன்வேம்பு அசமதாகம்வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் சதகுப்பைவகைக்குபலம்-௪ நற்சீரகம் மல்லி காந்தம் திப்பிலி குருசாணிஓமம்வகைக்குபலம்-௨ சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு வகைக்குபலம்-௨ சித்திரமூலம் மிளகாணைவேர்பட்டைவெள்ளறுகு செங்கத்தாரிபட்டை வகைக்குபலம் அரைக்கால் ரசகர்ப்பூரம் விராகனிடை-௩ இவைகளை யிடித்து வடிசட்டி நல்லசாராயம் விட்டு பிசைந்து கருங்கோழி வயிற்றுக்குள் வைத்து தைத்து ஒரு பானையில்சிவன்வேம்பை யிடித்துபோட்டு சாராயமும் தண்ணீரும் கலந்துவிட்டு வாயில்மெல்லிய துணியால் வேடுகட்டி அதின்மேல் கோழியைவைத்துச் சட்டிமூடி சந்துவாயில் சீலைமண்செய்து சிறுதீயாய் எரித்துக் கோழிவெந்தபின்னெடுத்து எலும்புநீக்கியுலர்த்தி யிடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைபாக்கு பிரமாணம்தேனில் மத்தித்து எ-நாள்பத்தியமாய்ச்சாப்பிட சகலசூலை முடக்குதீரும்.

பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் வகைக்குப் பலம்-௫ வாய்விளங்கம் கிராம்பு சாதிக்காய் சீரகம் வகைக்குபலம்-௨ சாதிபத்திரி கோரோசனைவகைக்குபலம் அரைக்கால் ஓமம்பலம்-௧ சித்திரமூலம் சங்கு நிலாவரை இவைகளின் வேர்ப்பட்டைவெள்ளறுகு வகைக்குபலம்-௨ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து ஒருபாண்டத்தில் இருபதுபலம் சதுரக்கள்ளியை யிடித்துப்போட்டுத்தண்ணீர் விட்டு வாயில்சீலையால்வேடுகட்டி அதின்மேற் சூரணத்தைவைத்து மேற்சட்டிமூடிச் சீலைமண்செய்து முத்தீயும் மூனறுசாம மெரித்து ஆறவிட்டுச் சூரணத்தை புலர்த்தித் திரிகடிப்பிரமாணம் அரைமண்டலம் உப்புபுளிநீக்கிச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் முத்தீஎன்பது தீபாக்கினி கமலாக்கினி காடாக்கினி என்பதாம்.

சேங்கொட்டை அழிஞ்சிக்கொட்டை பூவந்திகொட்டை எட்டிக்கொட்டை வேப்பம்பிண்ணாக்கு சிவன்வேம்பு இவையெல்லாம் கள்ளிச்சாற்றில் ஒருநாளூறவைத்துலத்தி குழித்தயிலமிறக்கிப் பரங்கிப்பட்டை பலம்-௧௫ திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வாய்விளங்கம் அசமுதாகம் குருசாணி ஓமம் அரத்தை வகைக்குபலம்-௫ சித்திரமூலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு வகைக்கு பலம்-௨ யிடித்துச்சூரணித்து முன்போற் பிட்டவித்துலர்த்தி திரிகடிச்சூரணத்தில் ஒருகாசிடைத் தயிலம் வைத்து ௧௨-நாள் பத்தியமாய் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நாலுபலம் பரங்கிப்பட்டைச் சூரணத்தை நாலாறுதபாசங்கம் குப்பிச்சாற்றில் விரவிபுலத்தி ஒருசட்டியில் ரசம்கெந்தகம் குக்கில்



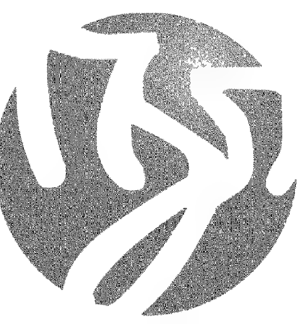
சாதிலிங்கம் ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-௩ பொடித்துப் பேரட்டு சட்டிவாயை சீலையால்வேடுகட்டி அதின்மேற்சூரணத்தை வைத்து மேற்சட்டிமூடி சந்துவாய் சீலமண்செய்து அரைச்சாம மெரித்து ஆற்றிச்சூரணத்தை யெடுத்து திரிகடிப் பிரமாணத்தில் ஷை தயிலம் காசிடைவைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து பந்துநாள் கொள்ளத்தீரும்

பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகு ஏலம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கொடிவேலி வேர்ப்பட்டை சிற்றரத்தை ஓமம் சூருசாணிஓமம் கையாந்தகரை ஆவிலியப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௩ ரசகர்ப்பூரம்பலம்-க பொடித்து வடிகட்டி பாலிற் பிட்டவித்துலர்த்தி ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் ஐந்துபலம் சர்க்கரையைப்போட்டுக் காய்ச்சி இறக்கிச்சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு அரைப்பலவீதம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

கைகால் முடக்குமுதலான சூலைபதினெட்டு மேகவூறல்தடிப்பு சொறிகரப்பு வெள்ளைவிழுதல் குட்டம் பெருவியாதி கிரந்தி அரையாப்பு படர்தாமரை குடைவாழை ரணம் கண்டமாலை லிங்கபுற்று யோனிப்பிற்றுக்கு

கெந்தகம் விராகனிடை-௰ சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை விராகனிடை-௩௰ இவைகளை சிதைத்து காற்படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சி சேங்கொட்டை வெடிக்கும்சமயத்தில் தீயாற்றித் தயிலத்தைவடித்து இரண்டுவிராகனிடை ரசத்தில் ஒருதுட்டிடை தயிலமும் துட்டிடை ஆவின்நெய்யுங்கூட்டி மத்தித்துஆறுபங்குசெய்து ஆறுவேளை உள்ளுக்கு கொடுத்து தயிலமும்ரசமும் மத்தித்து ரணங்களிற்போட்டு புளிகாரப்பண்பதார்த்தம்நீக்கி ஆவின்பால் நெய்வெள்ளாட்டுமாமிசம் சேர்த்து விளக்கெண்ணை தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரத்தீரும்.

சிவன்வேம்பு சமூலத்தை நிழலிலுலர்த்திச்சூரணித்து அதற்குச்சமன் வாலுளுவையரிசிசேர்த்து கெருடக்கிழங்குச்சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டி நிழலிலுலர்த்தி அதில்ரசகர்ப்பூரம் பலம்-௨ பொடித்துப்போட்டு வைத்துக்கொண்டு சிவன்வேம்பு சமூலம்-௰ சங்குவெள்ளைச்சாரணை மிளகரணைவேம்புஅழுக்குறுக்கருங்காலி கொடிவேலி நொச்சி கருஞ்குரை சித்திரமூலம் இவைகளின் வேர்ப்பட்டை தூதுவேளைசமூலம் பரங்கிப்பட்டை திரிகடுகு திரிபலா திகார்கோளரிசிகடல்நுரை சோம்பு சீரம்வசம்பு இந்துப்புவகைக்குபலம்-௨ இவைகளையெல்லாம் இடித்து சூரணித்து அதில் திருகுகள்ளி வெள்ளாடுநீர் சிறுபேய்க்குமட்டி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறுவகைக்குபடி க-விட்டுமூடி ௩-நாள் பூமிக்குட்புதைத்தெடுத்து நன்றாய்ரவியிலுலர்த்து வைத்துக்கொண்டு திரிகடிச்சூரணத்தில் ஒருகாசிடைத் தயிலம் வைத்துண்ணத்தீரும்.



சேங்கொட்டை எட்டிக்கொட்டை கொடிவேலிவேர் செங்கமைவேர் கார்த்திகைக்கிழங்கு கொடிக்கள்ளிவேர் வாலுளுவையரிசி வகைக்குபலம்-ய நறுக்கிபாண்டத்திற்போட்டுக் குழித்தயிலமிறக்கிக்கொண்டு பறங்கிப்பட்டை பலம்-க௨ அழிஞ்சில் கங்கங்குப்பி சிவன்வேம்பு விடத்தலை இவைகளின்வேர்ப்பட்டை கஸ்தூரிப்பட்டை பூவரம்பட்டை ஆயிலியமபட்டை காருகரந்தைசமூலம் வகைக்குப்பலம்-உ ரசகர்ப்பூரம்பலம்-க இவைகளையிடித்துப்பொடித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பொடியின மேற்படிதயிலம்விட்டுமத்தித்துபுளிபுகை காரப்புண்பதார்த்தம்நீக்கி மண்டலங்கொள்ளத்தீரும் வாரந்தோறும் விளக்கெண்ணெய்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவரவும்.

சிவன்வேம்புப்பொடி பலம்-ய வாலுளுவையரிசி தாளிசப்பத்திரி கிராம்பு ஏலம் அதிமதூரம் கோஷ்டம்சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ வால்மிளகு வகைக்கு பலம்-வ இடித்து தூள்செய்து இருவகைப்பொடியையும ஒன்றாய்கலந்து திரிகடிப்பொடியில் மேற்படிதயிலம் காசிடைவைத் துண்ணத்தீரும் தேகசித்திபாகும்.

சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை பலம்-க௦ பொரித்த எள்ளுபடி-கவகொப்பறைதேங்காய்-உபரங்கிப்பட்டை சங்குஅமுக்குருசித்திரமூலம் மாவிலிங்கப்பட்டை சிவன்வேம்பு திப்பிலி ஆனைத்திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் வாலுளுவையரிசி குருசாணி ஓமம் வெற்றிலைக்காம்புகடுக்காய்கோஷ்டம்வகைக்குபலம்-க ரசகர்ப்பூரம் விராகனிடை-௫ பனைவெல்லம்பலம்-நு இவைகளைமயனமாயிடித்து வேளை ஒன்றுக்குக் திரிகடிப் பிரமாணத்திற் காசிடைத்தயிலம்விட்டு புளிகரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி மண்டலங்கொள்ளத்தீரும்.

சங்கு சங்கங்குப்பி கொடிவேலிசிலப்பனை அசுவகெந்தி குமிழ் நீர்க்குமிழ்நெருஞ்சி பூவரசுசெங்கத்தாரி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம-க திரிகடுகு ஓமம்கோஷ்டம்அரத்தை இஞ்சிசன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குபலம்-உ பரங்கிப்பட்டை பலம-நு இவைகளையிடித்து வடிகட்டி ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் சர்க்கரை பலம்-க௦ போட்டுக்காய்ச்சியிறக்கி தூளை தூவிக்கிண்டி ஆறினபின் தேன்விட்டு பிசைந்துவைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குகொட்டைபாக்கு பிரமாணத்தில் காசிடைத்தயிலம்வைத்துச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நிலவாகை சிவன்வேம்பு விராலிவகைக்கு வ-துலாம்விதம்கண்டங்கண்டமாய்நறுக்கி வெள்ளாட்டுநீரில் ஓரிறவுஊறவைத்து ரவியிலுலர்த்தி ஒருபாண்டத்திலடைத்து குழித்தயில மிறக்கிக்கொண்டு பரங்கிப்பட்டை பெருங்கரபங்காய்கோலரிசி அக்கிராகாரம்கஸ்தூரி மஞ்சள் ஏலம் திரிபலை திப்பிலிவால்மிளகு வகைக்குகழஞ்சு-வ இந்துப்பு நவாச்சாரம் வெண்காரம் வெடியுப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு-உ

இராம்பு கழஞ்சு-௨ சாதிக்காய் கழஞ்சு-௨ பேய்குமட்டிக்காய்-க இவைகளையெல்லாம் ஷை நீர்விட்டரைத்து முற்றினதேங்காய்க்குள் அடைத்துச் காஞ்சிரைமுளைபடித்து அதற்குமேல் லவணச்சுண்ணமும் ஆகாரத்தாளும் அரைத்து துணியிலூட்டி மூன்றுசீலைசெய்து குக்குடபுடம்போட்டு சிறட்டைநீக்கி பறைத்து உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு நெல்லிக்காய் பிரமாணத்தில் மூன்றுகழஞ்சு தயிலம்வைத்து எ-வேளை சாப்பிட்டு நாலாநாள் ஆவின்நெய்நிம்பஎண்ணெய் ஆமணக்கெண்ணெய் இவைகளை ஒர்நிறையாய்க்கலந்து காய்ச்சி சிரசிற்றேய்த்துச் சுடதண்ணீரில் ஸ்நானஞ்செய்துவந்தால்வாயுகெண்டைநீருமைகவுசி மேகவாதம் சுளுக்கு தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை ஆடாதோடாமூலிவேர்பிரப்பங்கிழங்கு அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் புண்ணாக்குப் பூண்டின்மூலம் சாரகோலரிசி அதிமதுரம் சன்னலவங்கம் சீரகம் இவைகளை ஒர்நிறையாய்பொடித்து திரிகடிபிரமாணத்தில் மூன்றுகழஞ்சு தயிலம்வைத்து அரைமண்டலங்கொண்டு ஷை மூக்கூட்டெண்ணெதேய்த்துஸ்நானஞ்செய்துவர அனுபோகத்தினால் நேரிட்டஉஷ்ணம் சலமேகம்மேகத்தடிப்பு வெள்ளைபடர்தல் வாதமுடக்கு நடுக்குச்சன்னி குட்டம் குரைநோய் காமாலைவாரி கெண்டைரண முதலியவைகளுந்தீரும்.

ஷை தயிலத்தில் கெந்தகசெந்தூரம் தங்கசெந்தூரம் வைத்து மண்டலங்கொள்ள நரைநீரைமாறும் தேகஞ்சிவந்து மின்னும் ஷை தயிலங்கொள்ளும்போதும் மிளகு ஆவின்பால் நெய் சீனி துவரை பாசிப்பயறு கத்தரிப்பிஞ்சு அவரைப்பிஞ்சுபொன்னாங்காணி முருங்கைப்பிஞ்சுகூட்டி மற்றபதார்த்தங்களை நீக்கவும்

வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு சங்கம்வேர் இவைகளை ஒர்நிறையாயிடித்துத் தூள்செய்து திரிகடிபிரமாணத்தில் ஒருகாசிடைத்தயிலம்வைத்து ஒருபட்சஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-௧0 சித்திரமூலம் பிரப்பங்கிழங்கு நன்னாரி ஆடுதீண்டாப்பாளை அவுரிவாதமடக்கி கொருடக்கிழங்கு அப்பைக்கிழங்கு கிரிப்பூண்டு நிலப்பனைக்கிழங்குஅரத்தை சேங்கொட்டை வகைக்குப்பலம்-௨ இவைகளையிடித்துப் தூள்செய்து ஒருபாண்டத்தில் வெள்ளாட்டுப்பாலும்ஆவின்பாலும்வகைக்குபடி-க வீதம்ஒன்றாய்க்கலந்துவிட்டு வேடுகட்டிஅதின்மேல் ஷை தூளைவைத்து மேற்சட்டிமூடிச் சீலைசெய்து பால்வற்றும்வரைபிட்டவித்துலர்த்தி பொடித்துக்கொண்டு திரிகடித்தூளில் காசிடைத்தயிலம் விட்டுமத்தித்து ரசகர்ப்பூரம் வாளகசெந்தூரம் இவைகளை வகைக்குப்பணவிடைவைத்துண்ணத்தீரும்,

அரிதாரம் கெந்தகம் எள்ளு எட்டிவிரை சேங்கொட்டைசித்திரமூலம் ரசம் கெந்தகம் மஞ்சள் ஓமம் மாசக்காய் சாதிக்காய்வசம்பு பூண்டுகொள்ளு துருசுதுத்தம் இந்துப்பு கோஷ்டம் கார்கோலரிசி

வகைக்குப்பலம்-க அமுக்குறாவேர்ப்பட்டை பலம்-உ௦ இவைகளை யிடித்து தூள்செய்து கல்வத்திட்டுக் கரிசாலைச்சாறு சிறுசெருப்ப டைச்சாறு கோழிமுட்டைக்கரு வகைக்குபடி-ஏ வீதம் விட்டரைத் துச் சிறுசுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்று க்கு ஒருண்டைவீதம் இச்சாபத்தியமாய் மண்டலங்கொள்ளத்தீரும் பத்தியமில்லை பால் நெய் மோர்மிகுதியாய்க் கூட்டிவரவும்.

வாதசூலை சுரோணித சூலைக்கு.

சிறுசெருப்படை, கழற்சி சிவன்வேம்பு முருங்கைதும்பை கரு க்குவாய்ச்சி நொச்சி இவைகளின்தளிரை ஓர்நிறையாயிடித்துக் கா ற்படிசாறுபிழிந்து அதில் ரசகற்பூரம் விராகனிடை-க உரைத்து ஐந்து நாட்காலையிற் கொடுத்து மாலையில் வேறுவிட்டுப் பத்தியம் புளிகரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும்.

வாதசூலை நடுக்குச்சன்னிக்கு.

தும்பைநொச்சிமேனி பொடுதலைவீழி வெள்ளுள்ளிஇஞ்சிமுரு ங்கைப்பிரண்டை இவைகளின்சாறு வேப்பெண்ணை வகைக்குப்படி க ஒன்றாய்கலந்து அதில்திரிகடுகு சிறுதேக்கு வசம்பு குக்கில்கெந்த கம் மஞ்சள்சடாமாஞ்சில் பாக்கிப்பட்டை ஓமங்காந்தம் வகைக்கு கழஞ்சு-ரு வீதம் அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளையொன்று க்கு ஒருகரண்டிவிகிதம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து உடம்பிலும் பூசத் தீரும்.

வாயுச்சூலைக்கு.

திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமங்காயம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகளை வெதுப்பிபொடித்து தூளுடன் சிவன்வேம்புமூலத்தை நிழலிலுலர் த்தியிடித்து வடிகட்டின சூரணம்படி-உ கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு திரிகடிபிரமாணப் பத்தியமாய்ப் பத்துநாள்தேனிற்கொள்ளதீரும்.

வாயுசூலை மேகசூலை கிரந்தி வண்டுகடிக்கு.

எருக்கம்பூ குப்பைமேனி கெந்தகவடகம் கம்பம்பொரி இவை களை ஓர்நிறையாயிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தை வேளையொன்றுக்கு த்திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சூலைக்கடுப்பு வீக்கத்திற்கு.

வில்வயிலையையிடித்து அரைக்காற்படிசாறுபிழிந்துஅதில்பெ ருங்காயம் வெள்ளுள்ளிவகைக்குவிராகனிடை-க அரைத்துக்கலக்கி வேளைஒன்றுக் கிருநேரமாக ஐந்துநாள் கொள்ளத்தீரும்.

விஷபாண்டு மூலபாண்டுச் சூலைக்கு.

சுத்திசெய்த கெந்தகம் காந்தம் அரப்பொடி திரிகடுகுதிரிபலை வர்ய்விளங்கம்ஓமம்அத்திதிப்பிலி கடுகுவெள்ளுள்ளிகாயம் கிராம்பு

சாதிபத்திரி கடுகுரோகணி சிவதைகோஷ்டம் வகைக்குப் பலம்-௪ இவைகளைப்பொடித்து வேளையொன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் அரைக்காற்படி வில்வயிலைச்சாறில் ௧௦-நாள் கொள்ளத்தீரும்.

வாதபாண்டுச்சூலைக்கும் அதின்பேற்காணும் வெடிசூலைக்கும்.

இரும்பு காரீயச்செம்பு இவைகளின் அரப்பொடி வகைக்குப் பலம்-௧ இவைகளைத் தனித்தனியே சுத்திசெய்து குமரிச்சாற்றில் புடம் மூன்றுபோட்டெடுத்து அதில்கெந்தகம்தாரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ இரதங்கழஞ்சு-மூன்று கூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலும் முருக்கிலைச்சாற்றாலும் தனித்தனியே அரைத்துமூன்றுபுடம்போட்டு வைத்துக்கொண்டு ஆவின்பாலிற் சுத்திசெய்த பரங்கிப்பட்டை கெந்தகம் வகைக்குபலம்-௨ திரிகடுகு திரிபலை சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை கிராம்புஏலம்வகைக்குப்பலம்-௮ இவைகளைசூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணத்தில் மேற்படி செந்தூரம் ஒருவிராகனிடைவைத்து அரைமண்டலங் கொள்ளத்தீரும்.

பிரமேகச்சூலை லிங்கச்சூலைக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-அ கெந்தகம் அசுவகெந்தி வகைக்குப் பலம்-௪ சத்திரமூலம்வேர்ப்பட்டைபலம்-௨ இவைகளைச்சூரணித்து அதற்குச்சமம் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சீனியிற்கொள்ளப் பிரமேகச்சூலைத்தீரும்.

இஞ்சிசாற்றிலிட லிங்கசூலை நெஞ்சடைப்பு மூர்ச்சைவாயு வயிறெரிவுதீரும்.

கொடிவேலி கியாழத்திலிட சூலை பித்தபாண்டு. விஷபாகம் வயிற்றுவலி குஷ்டம் சோகைதீரும்.

வேப்பெண்ணை படி ௨-ல் கொடிவேலியை ஐந்துகருவேல்வெள்வேல்விளா இடை இவைகளின்பிசின் அதிமதுரம் அறுவகையரிசி சித்தரத்தை அபின் கார்கோலரிசி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சன்னலவங்கம் கிராம்பு ஏலம் வகைக்குகழஞ்சு-௯ இவையெல்லாமரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம்உடம்பிற்றுவாலை யிட்டுவரத்தீரும்.

எலும்புசூலை வெடிசூலை பரங்கிப்புண் கிரந்திக்கு.

கெந்தகம் காந்தம் பொரிகாரம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௨ இரதம் கழஞ்சு-௧ இவைகளை பொடித்துக் கருப்புக்கட்டியுடன் சேர்த்தரைத்து தனிட்டிற்புரட்டி ஆறு உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு உண்டைவீதம் மூன்றுநாள்கொடுத்து கைப்புபுளிப்புநீக்கிவிளக்கெண்ணெய்தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

அண்டச்சூலைக்கு.

சிற்றாமணக்கெண்ணை வேப்பெண்ணை வகைக்குபடி-வ முருங்கைப்பிசின் கழற்சி சுழலாவரை சங்கு எருக்கம்பழுப்பு மாவிலிங்கு மூக்கரைச்சாரணை விளாத்தி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி அரிக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்வெள்ளைப்பூண்டு கடுகுசுக்கு வசம்பு திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு-உ அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு சித்திரமூலப்பட்டை வீழிவேர்ப்பட்டை இந்துப்பு வெள்ளுள்ளி வகைக்குபலம்-க வெங்காரம் கழஞ்சு-அ சுத்திசெய்து முளைபோக்கின வாளம் விராகனிடை-ருய இவைகளை காற்படி கொடிக்கள்ளி பாலாலாட்டி இரண்டுபடி விளக்கெண்ணையிற்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஆள்பலமும் வியாதிபலமும் அறிந்துகொடுக்க நன்றாய்விரோசனமாகி ஷை வியாதிதீரும்.

பெருங்காயம் மிளகு வெள்ளுள்ளி சுக்கு சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சிதைத்துபோட்டுக் கியாழஞ்செய்தாவது ஒருகழற்சிபருப்பும் ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் ஷை கொழுந்தும் அரைத்து ஒருகோழிமுட்டைக் கருவிற்போட்டு பொறித்தாவது மூன்றுநாளாறுவேளைகொடுத்து பெரியமுடக்கொத்தானிலை கழற்சிக்கொழுந்து உப்புவசம்புவெள்ளுள்ளி இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வதக்கி அண்டத்தில் ஒத்தணஞ்செய்துகட்டத்தீரும்.

சுரசூலைகளுக்கு.

வெள்ளருகாய் பொடுதலைகையாந்தகரை குருந்துமூவிலைமின்னி குப்பைமேனி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-உ ஆவின்நெய்வெள்ளாட்டுபால் வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் தேற்றாவிரை திரிகடுகு பூண்டு லவங்கப்பத்திரி சாதிபத்திரி கிராம்பு பச்சை அகில் எட்டிவிரை வகைக்குக்கழஞ்சுஉ இடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வாய்ச்சூலை புண்களுக்கு.

அ-படி ஆற்றுத்தண்ணீரை ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அதில் ஒருபடி பொடுதலைச்சாறும் நாலுமுற்றின தேங்காய்பூவும் போட்டு காய்ச்சி நெய்யைவடித்து ஒருகாசிடைவீதம் அந்திசந்தி சாப்பிட்டு வர கருநாக்குச்சூலை மேல்வாய்ப்புண் உண்ணாக்கையரிக்குங் கிரந்தி பல்வீறைபரித்துத் தின்னுங்கிரந்தி நாவரிப்பு புண்தீரும்.

பித்தபாண்டுச் சூலைக்கு.

மண்டூரம்-ய பொடித்ததில் அமுரி வெள்ளாட்டுநீர் வகைக்கு படி-க விட்டு ரவியிலுலர்த்தி அரைபலம் அரப்பொடியில் நவைப்பட்

டைச்சாறுபடி கால்விட்டு ரவியிலுலர்த்தி பொடித்த கெந்தகம் அறலுகைபசிசி நற்சீரகம் ஓமம் கருஞ்சீரகம் வாய்விளங்கம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை ஏலம்கிராம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி நவாச்சாரம் பொரித்தவெண்காரம் வகைக்குபலம் அரைவீதமிடித்துச் சூரணித்து இநவகைச் சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிபிரமாணம் இஞ்சிசாற்றில் அரைமண்டலஞ் சாப்பிட்டு கையாந்தகரை கழற்சி கொடுப்பை வல்லாரை எலுமிச்சம்பழம் முதியார்கூந்தல் மஞ்சள் இவைகளின்சாறு வெள்ளாட்டுப்பால் நீரிற்போட்டு வற்றவைத்து வடித்தகியாழம் படி-உ ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ் செய்துவரத்தீரும்.

பித்தசூலைக்கு.

நல்லெண்ணெபடி-வ சீனிபலம்-உ போட்டுக் காய்ச்சி அதில் கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை பரங்கிபட்டை மிளகு வகைக்கு பலம்-உ இவைகளை ஆவின்பாலா லரைத்துபோட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை யொன்றுக்கு ஒருஎலுமிச்சங்காய்பிரமாண முட்கொள்ளத்தீரும்.

கபாலசூலையின்குணம்.

நெற்றிகன்னங் கபாலத்தில் மிகுந்தஇடியும் குத்தலும்சகிக்கமுடியாத வேதனையுங்காணும்.

நிவர்த்தி.

அகஸ்தியர் குழம்பைத் துணியிலூட்டிதிரித்துவேப்பெண்ணெயிற்றுவைத்துத் தீயிற்கொளுத்திஆற்றி நாசியிற்புகைபிடித்துவேப்பம்பட்டைச்சாறுபடி-க ஆவின்நெய் நல்லெண்ணெவகைக்கு படி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து சிரசிற்பதமிட்டுவாரத்திற்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்துவரத் தீரும்.

சூலைப்புண்ணுக்கு.

பரங்கிப்பட்டை பலம்-அ கெந்தகம்வடகம் அமுக்குறாக் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-ச கொடிவேலி வேர்பலம்-உ இவைகளை யெல்லாம் இடித்துச் சூரணித்துக்கொண்டு திரிகடிப் பிரமாணம் ஆவின் நெய்யிற் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

சூலைக்கட்டுவீக்கம் கடுப்பு பிடிப்புக்குப்பற்று.

கரியபவளம் குங்கிலியம் சாம்பிராணி வெந்தயம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் நொச்சிச்சாற்றிலாவது சாரணைச்சாற்றிலாவது அரைத்து கொதிக்கவைத்துப்பூசினாலும் புற்றுமண் சவுட்டுமண் வளையலுப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள் கருஞ்சீரகம் பூண்டுவசம்பு இவைகளைக் கள்ளிச்சாற்றிலாவது வாதமடக்கிசாற்றிலாவது அரைத்துக்கொதிக்கவைத்து பூசினாலும் ரசம் நேர்வாளம் கெந்தகம் அரிதாரம் சாதி

லிங்கம் கருசீரகம்ஏலம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்வெற்றிலை சாற்றில் அரைத்து பூசினாலும்மாறும்.

கால்மொளிகளில் நீரிறங்கிக்கனத்திருந்தால் அதில் அட்டையைவிட்டாவது கீறியாவது நீரைவடித்து மிளகு சுக்கு சாதம் மஞ்சள் கடுக்காய் கடுகுபூண்டு இவைகளையரைத்துபூசிஇதனடியிற்கண்டிருக்கிற தயிலத்தை முழுகிவரமாறும்.

மேற்படி வியாதிக்குத்தயிலம்.

காட்டுமுருங்கை நொச்சிபுங்கு பொன்னாங்காணி செம்முள்ளி இவைகளினிலைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி-க நல்லெண்ணை படி-ச ஒன்றாக்கலந்து அதில்நொச்சி வாதமடக்கிமாவிலிங்கு விடத்தலை அசுவகெந்தி செமபுளிச்சிநாயுருவி சதுரக்கள்ளி வேர்வகைக் குபலம்-ல திரிகடுகு காட்டாத்திப்பூ ஏலம் முத்தக்காசு சிறுதேக்கு மஞ்சள் செவியம் திரிபலை கொடிவேலிவேர் வாய்விளங்கம்சிறுநாகப்பூ சந்தனம் சடுகுரோசணி சாதிக்காய் வசம்பு கஸ்தூரி மஞ்சள் திப்பிலிமூலம் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிபத்திரிலவங் கப்பட்டை லவங்கபத்திரி வகைக்குக்கழஞ்சு-க அரைத்துப்போட் டுக்காய்ச்சிவடித்து பொருத்துக்களிற்பூசி வாரத்திற் கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ் செய்துவர சூலை பாரிசவாதம் விப்புருதி தனுர்வாதந் தீரும்.

பத்துபலம் திருகுகள்ளிவேர் பட்டையையரைத்து அரைபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு காய்ச்சிவடித்து கைகால் பொருத்துக் களிற் றடவிவைத்து மாலையிற்புளியிலையை வேகவைத்ததண்ணீரை வேதுவிடச் சூலைகடுப்புதீரும்.

வாதமடக்கிச்சாறு குறுணி நல்லெண்ணைபடி-க வெள்ளாட்டு பால்படி-க சிற்றாமுட்டிவேர் பலம்-ல இடித்து பதக்கு தண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கிராம்பு சாதிக்காய் ஏலம் சாதிபத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ மிளகு அதிவிடயம் வகைக்கு பலம்-வ பொடித்துதூவி காய்ச்சிவடித்துகைகால்முதலிய பொருத்துக்களிற் பூசிவாரத்திற்கிரண்டுமுறைஸ்நானஞ்செய்துவரச்சகலசூலையுந்தீரும்

சிற்றாமுட்டி முன்னைநொச்சி மாவிலிங்குவில்வம் கோரைவாதமடக்கி நன்னாரிவேம்பு அகில் வேங்கை அமுக்குரா சீந்தில் சின்னி தேவியார் செங்கழுநீர் கொடிவேலி இவைகளின் மூலம் திரிபலை மிளகு சந்தனம் வெட்டிவேர் விலாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-ல இடித்து உ0 படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம் படி-ச

வெள்ளாட்டுபால் நெய் வேப்பெண்ணைநல்லெண்ணை வகைக்குப்படி ௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கோஷ்டம் தேவதாரம்அறுவகையரிசிகுக் கிற்பட்டை மஞ்சள் ஏலங்கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சன்ன லவங்கப்பட்டை புனுகுசட்டம் தக்கோலம் சாத்திரவேதி கற்பாசி பச்சைக்கற்பூரம் அதிமதுரம் சடாமாஞ்சில் வகைக்கு கழஞ்சு-௧ விதம் அரைத்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரச் சூலைக்கட்டு வீக்கம் முடக்கு கடுப்புமுதலான சூலை க௮-ந்தீரும்.

சூலைரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

குட்டரோகப்படலம்.

அதாவது பூர்வீக செனனத்தில் பலத்தாலும் கர்மஞ்சம்பவித் துக்குணம் அதிகரிப்பதாலும் வியாதியாலும் ஷெ குட்டம் ௧௲ம் அதினுடையகுணங்களும் பகருதலாம்.

மேற்படி குணம்.

பாதம் காம் உதடு உச்சி அணிவிரல் மணிக்கட்டு இவைகளில் வெண்மையாய் தோன்றி படர்ந்து வெண்மையான அசறுண்டாகி யுதிரும்.

அல்லது தேகத்தில் வட்டவட்டமாய் வெள்ளைவிழுந்து அவை களின் சுற்றோரந்தடித்து விரிவாய்படர்ந்து அஃதுண்டாகியுதிர்ந்து கொண்டிருக்கும் இதை வெண்குட்டமென்றும்

தேகத்தில் செந்நிறமாய் வட்டவட்டமாய் விழுந்து பரிசமற்றி ருக்கும் இதை செங்குட்டமென்றும்.

முழங்கால் மூக்கு இமையினடியிற் பரிசமற்றுக் கருமையாய்த் தோன்றிபடரும் தேகமாதியந்தமும் தீப்போற்காந்தும் தினவெடு க்கும் சாம்பற்பொடிபோல் மிகவுதிரும்தாதுவற்றும் இதைக்கருங் குட்டமென்றும்.

உடல்சிவந்து திமிர்த்து பரிசமற்றுமூக்கு இமையினடி நாவு தடித்து கைகால்குறுகி வெடித்து புண்ணாகி வெடிநாறும் முகம் வியர்க்கும் நாசிபடைக்கும் காதவழிசீயோடும் சுவைகெடும் இதை பெருவியாதியென்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

சிவன்வேம்பு வெள்ளெருக்கு சங்கு கூளாத்தி தழுதாழை புன்கு தமிழ் மாவிலிங்கு காட்டாமணக்கு கழற்சிவிளா இளா ஆவாரை மிளகாணை இவைகளின் வேர்பட்டை வகைக்குபலம்-எ புங்கு இலுப்பைபுன்னை வேம்பு அழிஞ்சி எட்டி இவைகளின்விரை வகைக்குபலம்-ரு இவைகளை குழித்தயிலமிறக்கி பத்துபலம் எட்டிவிரையை சிறுதுண்டுகளாய் நறுக்கி அமுரியில் மூனறுநாளூறவைத்து சிறுதீயாலெரித்து வற்றவைத்து உலர்த்தியிடித்துசூரணத்தையும்ஒருபாண்டத்தில் குறுணிவெள்ளாட்டுப்பால்விட்டுச் சீலையால் வேடுகட்டி அதின்மேல் ரு-பலம் ஆடுதீண்டாப்பாலைவேர் சூரணத்தைவைத்து பிட்டவித்துலர்த்தினதையும் வாலுளுவையரிசி தான்றிக்காய் கடுக்காய் கரியசீரகம சுக்கு கார்கோலரிசி வகைக்குவிராகனிடை-ச நிலவாகைவேர் அவுரிவேர் வகைக்குபலம்-ரு இவைகளையிடித்து வடிகட்டின தூளையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்செடுத்து அதில்ஒருபணவிடை தயிலம்வைத்து ஒருமண்டலங்கொண்டு தயிலத்தைஉடம்பிற்பூசிவரக் குஷ்டம் கஅ-ம் விஷநீர் வண்டுகடியுந் தீரும்.

நூறுபலம் சடைச்சிவேரையிடித்து நாலுமரக்காற் தண்ணீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் முத்தக்காசு வாலுளுவையரிசி இந்துப்பு திரிபலை மஞ்சள் இஞ்சி தேவதாரம் மால்தேவி சேங்கொட்டை பரங்கிப்பட்டை மிளகு காந்தம் அசவகெந்திக்கிழங்கு மாவிலிங்கப்பட்டை தில்லைப்பட்டை கொடிவேலிவேர்பட்டை சீரகம் கெந்தி மஞ்சிட்டி அதிவிடயம் கரிசாலை சேவகன்கிழங்குவகைக்குகழஞ்சு-ச அரைத்துப்போட்டுநெய்படி-ஃ பால் வகைக்குபடி-உ கூடவிட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைக்குக் கரண்டி வீதம் மண்டலஞ் சாப்பிட்டுவரக்குஷ்டம்-கஅ வாதசூலைசூலைப்புண் தீரும்.

முற்றின பிராய்மரத்துப் பட்டைத்தூள் அழிஞ்சிப் பருப்பு கோரைக்கிழங்கு இவைகளின் மாவு வகைக்குப்படி-க நீர்முள்ளிவிரை கடுக்காய்தான்றிக்காய் இவைகளின்சூரணம்வகைக்குபலம்-க இவைகளை மூன்றுபடி செவ்விளநீரில் ஊறவைத்துலர்த்தி இடித்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வேம்புஅழிஞ்சி மாவிலிங்கு முருங்கைபேய்சிமிட்டி பேய்ச்சுரைதகரைவில்லை சிற்றுமணக்கு புரசு முருக்கு ஊமத்து இவைகளின்வித்து திரிபலை வசம்பு கொடிவேலி தேற்றாம்பட்டை பரங்கிப்பட்டைசேங்கொட்டை கார்கோலரிசி வாலுளுவையரிசி சிவன்வேம்பு கருஞ்சீரகம் வெள்ளறுகு வெங்தோன்றிக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-க வீதம் குழித்தயிலமிறக்கி அதினுடன் வேப்பெண்ணை ஆவின்நெய் வகைக்கு படி-க

விட்டு நீர்வற்றக்காய்ச்சி உடம்பிற்பூசி வாரத்திற்கிரண்டுமுறைஸ்நா னஞ்செய்துவர மண்டலத்தில்சட்டைதள்ளி குஷ்டம் கஅ-ந் தீரும்.

நிலவாகை சிவன்வேம்பு வெள்ளறுகு நொச்சி கொடிவேலி வேர் பூவரசம்பட்டை வகைக்குபலம்-௩௦ வீதம் இடித்துக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில்தாரம்ரசம் லிங்கமகெந்தி பொரிகாரம் வகைக்கிரண்டுகழஞ்சு பொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு காசிடை வீதம் தேனில்மத்தித்து ஒருமண்டலங்கொள்ள குஷ்டம் சொரிசிரங்குதீரும்.

எட்டிவிரைபுங்கம்விரைவகைக்குபடி-௪ வில்வப்பழம்-௱ இவைகளைச்சிதைத்து குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடைவீதம்உட்கொள்ள குஷ்டந்தீரும் சிரசிற்பூச பித்தசூட்டினால் தலைமயிர்உதிர்தல்மாறும் உடம்பிற்பூச சொரிரணந்தீரும்

புங்கம்வித்து படி-அ அழிஞ்சிவித்துபடி-க முல்லைவேர் வீசை உ குமரிக்கிழங்கு வீசை-அ இவைகளை குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடைவீதம் சாப்பிட்டு உடம்பிற்பூசிவர ஷை வியாதிகள் தீரும.

அழிஞ்சி புங்கு தான்றி புன்னை இவைகளின் வித்து கடுக்காய் கார்கோலரிசி மிளகு இவைகளை ஓர்நிறைபாய் அமுரியில் இருபது நாளூறவைத்துலர்த்தி குழித்தயிலமிறக்கி ஒருகாசிடைவீதம் வெற்றிலையில்வைத்து ஒருமண்டலஞ் சாப்பிட்டு உடம்பிலும் பூசிவரமேகச்சொரி பிளவைபுற்று ரணம கண்டமாலை வெடிசூலை குறைநோய் குட்டம் தலைப்புழுவெட்டு விஷக்கடிகள்தீரும் நரைமயிரிற் றடவக் கறுக்கும்.

சுத்திசெய்தரசம் பலம்-க கெந்திபலம்-க தாரம்பலம்-உ பரங்கிப்பட்டை பலம்-௪ சொடிவேலிவேர்ப்பட்டை பலம்-கஉ எட்டிவிரைபலம்-க சுத்திசெய்துவறுத்து சேங்கொட்டைபலம்-ரு இடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சில் ஷை தயிலம்பணவிடை வைத்துண்ணக் கருங்குஷ்டம் வெண்குஷ்ட சூலைகிரந்தி தண்டுப்பிளவை புண்கள் அரையாப்புமூலந்தீரும.

பரங்கிப்பட்டை தூள் பலம்-சு கொடிவேலி சிறுகுறிஞ்சா கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்த செந்தகம் நீர்வெட்டி முத்து இவைகளின் தூள் வகைக்குபலம்-க சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை-௱ சாட்டெள்ளுபடி-௩ இவையெல்லாம் மபனா ரிடித்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டு வெந்நீர்க்கொள்ள மண்டலத்தில் குஷ்டம் கிரந்திதீரும் பத்தியம் காப்பன் பதார்த்தம நீக்கவும்.

கருஞ்சூரை வீழி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை சிந்திற்சர்க்கரை பிரமிசமூலம்சிவன்சமூலம் கார்கோலரிசி இவையெல்லாம் ஓர்நிறை

யாயிடித்துத் தூள்செய்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில் மத்தித்து ஒருமண்டலங்கொள்ளக் கருங்குஷ்டம் தேமல்சொறிதீரும்.

கெந்தகவடசம் பலம்-ரு சணர்புல்லரிசி திரிகடுகு வாய்விளங்கம் சேங்கொட்டை லவங்கபத்திரி சித்திரமூலம் வகைக்கு பலம்-உ இடித்து சூரணித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம வாழைப்பழத்திலாவது சீனியிலாவதுகொள்ள குட்டம் குறைநோய் குன்மம மூலந்தீரும்.

அழிஞ்சில்குன்றி வெள்ளெருக்கு சித்திரமூலம் வெண்புரசுகாஞ்சிரை பூவரசு வெண்ணொச்சி வில்வம் கருஞ்சூரை புங்கு மருதோன்றி சங்குவேம்பு சமூலம் அகில்தேவதாரம் சந்தனம்வசம்புஇவைகளைத் தனித்தனியே குழித்தயிலமிறக்கி வகைக்குபடி-உ வீதம்ஒன்றுய்க்கலந்து அதில்ரசகர்ப்பூரம் பலம்-க பொடித்துபோட்டுநீர்வற்றக்காய்ச்சி உடப்பில்பூச குட்டவாதம் வலிப்புத்தீரும்.

சேங்கொட்டை-ா எட்டிக்கொட்டை-ா நேர்வாளக்கொட்டை உா நீர்வெட்டிமுத்து படி-உ வாலுளுவையரிசி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மஞ்சள் மிளகு கொடிவேலிவேர்பட்டை வகைக்குபடி-க கெந்தகம் அரிதாரம் வகைக்குப்பலம்-உ இவைகளை குன்றுமணிச்சாறுவிட்டு இடித்து பில்லைதட்டி யுலர்த்தி குழித்தயிலமிறக்கி அதில் சூதம் அரிதாரம் லிங்கம் சவுக்காரம் பொரிகாரம் வகைக்குகழஞ்சு-க பொடித்துபோட்டு வேளைக்கு ஒருகாசிடைவீதம்தேனில்மத்தித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து தயிலத்தை உடம்பில்பூசிவர குஷ்டம் கிரந்தி சூலை அரையாப்பு சொறிவண்டு சிலவிஷக்கடி தீரும்.

இரண்டுபடி எட்டிக்கொட்டையை ஊறவைத்திடித்து வடிகட்டின சூரணத்தினிடை வெள்ளுள்ளி சேர்த்தெடுத்து திருகுகள்ளிச்சாற்றாலாட்டிக் குழித்தயிலமிறக்கி அதில்ரசகர்ப்பூரம் பலம்-வ நீர்ச்சுண்ணம் விராகனிடை-க பொடித்துபோட்டு சிவன்வேம்புவெள்ளறுகுசமூலம் சங்கம்வேர் இவைகளை ஒர்நிறையாயிடித்து தூள்செய்து திரிகடிப்பிரமாணத்தில் காசிடைதயிலம் வைத்துணணக் குட்டம்வாதம் கிரந்திமேகம் சூலைமெய்க்கடுப்பிளைவு தீரும்.

செவ்வலரிவேரையுலத்திக் குழித்தயிலமிறக்கிவேளைஒன்றுக்கு ஒருதுளிவீதம் தண்ணீரில்கலந்து மூன்றுநாள் கொடுக்க ரணங்கள்தோறும் குறுதிவடிந்துதீரும் உப்புபுளிநீக்கி பத்தியமாயிருந்து ஏழாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்க்கவும்.

வேப்பம்பட்டையை மேர்ப்பாணை தள்ளியிடித்த தூள்பலம்-உய-பாண்டத்திற்போட்டு பதினறுபடி காடியில் இருபதுநாளூறவைத்துச் சீலைபால் வேடுகட்டி கருங்கோழிவயிற்றில் இரண்டுபலம் அமுக்குறாக்கிழங்கு தூளை வைத்துதைத்து ஒட்டின்மேல் கோழி

பையைவத்துமூடி வேப்பம்விறகினலெரித்து நீர்காய்ந்தபின்பு கோழியைபுலர்த்தி இடித்தசூரணத்தையும் பத்துபலம் பாங்கிப்பட்டைதூளையும் கடுகு சுக்கு கருஞ்சீரகம் திப்பிலி ஓமம் கார்கோளரிசி மிளகு வகைக்குபலம்-உ வீதம்வறுத்து இடித்து வடிகட்டினதூளையும் ஒன்ருய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணத்தை ஷை தயிலம் ஒருவிராகனிடை வைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள குட்டம் சூலை கிரந்தி வாதம் வாயு அண்டவாதம் கிருச்சவாயுதீரும் புளிபுகை காப்பன் பதார்த்தம்நீக்கி பத்தியங்கொள்ளவும்.

குட்டரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

உதரரோகப் படலம்.

அதாவது உதரமானது பலவுருவாய் நரம்புகளிலிருந்த ரணம் கெட்டு மாறுதலாகி காடுகட்டி மோதுகளில்தங்கி பலவாரானரோகங்களை விளைவிக்கிறதாம்.

மேற்படி வியாதியின்குணம்.

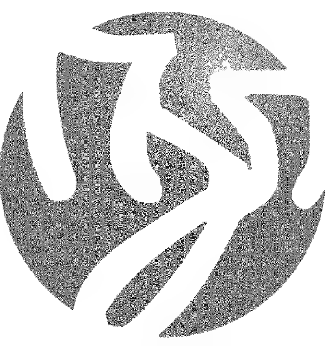
தேகம்வெளுத்து வற்றி கருவிகள்பந்தித்து வயிறுபெருக்கும் அன்னஞ்செல்லாது மலந்தீயும் இஃதைப் பெருவயிறென்றும்.

அக்கினி அதிகரித்து நீருண்டாகி தேகங்கனத்து வயிற்றில் வாரிவுஞ்சலமுங்கோர்த்து பெருக்கும் இராக்காலத்தில் வாயுக்கலந்து வாதைமிகச்செய்யும் நெஞ்சுவரண்டு தாகமிகும ஆயாசங்களைப் புண்டாகும் இதை மகோதரமென்றும்.

தேசம் வெளுத்துவற்றி மார்பின்கீழ் வயிறும் காலும் வீங்கித் தாகித்துப் புளியிலும் பலதின்பண்டங்களிலும் இச்சையுண்டானல் நீராம்பலென்றும்.

தேகத்தில் அக்கினி அதிகப்பட்டு நீர்கோர்த்துக்கண்டவர்கள் யாவரும் பயப்படும்படி வீக்கங்கண்டால்பிறநீர்கோவையென்றும்.

சரம்வாயு அதிகரித்துக் காயம்வற்றிக் கனல்போல் வெதும்பி வயிற்றில்சட்டியுண்டாகி இடதுபுறத்திற்புரண்டு ஈரலைமுட்டி உதரம் பொருமி சோர்வுமயக்கம் நித்திரைபங்கம் அன்னத்துவேஷம்கண்டு கைப்புபுளிப்பு மிகவிரும்பினல் வெப்புப் பாவையென்றும்.



நடுவயிற்றிலாவது வலதுபக்கத்திலாவது கட்டிப்போற்றிரண்டு நலிந்து வயிறூதி வலித்தால் கவுசியென்றும்.

இடது பக்கத்தில் அதுபோற் கண்டால் கெண்டை யென்றும் வயிற்றில் ஆமைபோல் கட்டியுண்டாகி ஊரிஉடல் முருகி அக்கினி சுவாலையாயிருந்து அன்னஞ்செல்லாதிருந்தால் நீராமையென்றும.

வயிற்றில் ஈரைப்பற்றிக் குழவிபோற்றிரண்டு குருக்கேகிடந்து புரளும்மேனோக்கி ஏறும்ஒக்காளிக்கும் அன்னத்தைதள்ளும் உடல் பற்றி பலங்கெடும்பந்தமுறும் புளித்தேப்பமிடும் இதைபீலிகைஎன்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

குமட்டிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி நொச்சி வெள்ளுள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்சுத்திசெய்தகெந்தகம் லவங்கப்பட்டை இரதம்மனோசிலை காந்தம் சுக்கு திப்பிலி திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் ஏலம் லவங்கப்பட்டை கிராம்புசாதிலிங்கம் சண்பகப்பூவிரை வெங்காரம் நவாச்சாரம் மஞ்சள் மரமஞ்சள் கோரைக்கிழங்கு நன்னாரி திரிபலை நேர்வாளம் ஓமம்சீரகம் காட்டுச்சீரகம் தைவேளைவேர் அதிமதுரம் அமுக்குரு பிரப்பங்கிழங்கு வகைக்குவிராகனிடை-௧௨ விதம்பொடித்துப்போட்டுக்கிண்டி நீர்வற்றின பதத்திலிறக்கிக்கல்வத்திலிட்டு மெழுகுபோல் அரைத்து சுண்டைக்காய்போலுண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு உண்டைவீதம் உப்புபுளிநீக்கிச்சாப்பிட மேற்காட்டிய ரோகங்களும் வாயுத்திரட்சியுங் குன்மந்தீரும் பத்தியம் பாலும்அன்னமுங் கொள்ளவும்.

குமட்டிக்காய் எலுமிச்சம்பழம் வெள்ளுள்ளி நொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி ஒருபடியாய் வற்றவைத்துக் கல்வத்திலிட்டு சூதம் லிங்கம் பெருங்காயம் இந்துப்பு ஓமம் வெங்காரம் கடுகு மஞ்சள் வெந்தயம்மிளகு காந்தம் நேர்வாளம் வகைக்குகழஞ்சு-௩ விதம் பொடித்துபோட்டு மெழுகுபோலரைத்துச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு தூதுளங்காய்ப்பிரமாணத்தை வெல்லத்திற்பொதிந்து ௰-நாள்கொள்ள உதரநோய்கள் குன்மம்வாயுவுந்தீரும்.

வெள்ளாட்டுநீர்காராவின்நீர்வகைக்குபடி-௮ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நவாச்சாரம் கல்லுப்பு வகைக்குபலம்-௮ பூநீர் நவாச்சாரம் சூடன் குமரியுப்பு கலியுப்பு பனிதாங்கி மூலியுப்புவகைக்குபலம்-௧

வெடியுப்புபலம்-உ போட்டுக்கரைத்து தெளிவிருத்து தீபம்போல் எரித்துக்காச்சி உப்பானதின்பேரில் விள்க்கெண்ணெய்படி-உ பேய்க்குமட்டிச்சாறுபடி நெல்லிக்காய் கரிப்பான் நிலவாகை எலுமிச்சம் பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-க கொடிக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளி இலைக்கள்ளி எருக்கு இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-உ முடக்கொத்தான் முசுமுசுக்கை புரசகொன்றை வகைக்கு சாறுபடி-உ விட்டுச் சிவதைகடுக்காய் தான்றிக்காய் வகைக்குபலம்-க வெள்ளுள்ளிபலம்-க போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி தேன்விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

நிலப்பனைக்கிழங்கு நீர்வள்ளிக்கிழங்கு நெருஞ்சிசமூலம் தூதுளைசமூலம் கீழ்க்காய்நெல்லிசமூலம் பூனைக்காலியிலை சிறுகீரை சமூலம் விளாவிலைவில்வயிலைஇவைகளை பால்விட்டு இடித்துபிழிந்தசாறு வகைக்குபதக்கு வாழைக்கிழங்குசாறு படி-உ கரிப்பான்சாறுபடி-ச ஆவிவெட்டிவேர் தாமரைவளையம் முல்லைவேர் முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் சிறுசெங்கழுநீர்வேர் லவங்கம் ஏலம் மதுரம் கோஷ்டம் கற்கடகச்சிங்கி இந்துப்பு ஓமம் கசகசா திப்பிலிசீரகம் கருஞ்சீரகம் திரிபலை கிராம்பு சாதிக்காய்சாதிபத்திரி மஞ்சிட்டி பச்சிலைச்சிவடித்து அயச்செந்தூரம் மண்டூரச்செந்தூரம் வகைக்கு-க பலவீதம் போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உ௰-நாள்சாப்பிட பாண்டுகாமாலைதீரும் சிலேத்மபண்டங்களை நீக்கி இச்சாபத்தியம்.

அதிசாரத்தின்மேற்காணும் சோகைக்கு.

சுக்கு ஆயிலிப்பட்டை வகைக்குபலம்-உ௰ இடித்து முக்குறுணி தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்தகஷாயத்துடன் தயிர் தண்ணீர்படி-உ நெய்படி-உஉ கூடவிட்டு அதில் பெருங்காயம் திரிகடுகு செவிசம் ஓமம் திப்பிலிமூலம் கொடிவேலிவேர் ஆனைத்திப்பிலி நவாச்சாரம் வகைக்குகழஞ்சு-உ விதம் அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி நெய்யைவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவிதம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

உதரரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

காமாலைரோகப் படலம்.

அதாவது தேகத்தில் இரத்தம்கெட்டு தசை வெளுத்து ஈரல் கருகி பலவாரான ரோகங்களை விளைக்குதலாம்.

விருத்தம்.

சொன்னார் முனிவர் காமாலை சூட்சாசூட்சந் தானறிந்து
புண்ணும் வியாதி சாத்தியமும் போரக்குறிப்புந் தனையறிதல்
குன்றும் நேத்திரப் பரீட்சைகளும் கூறும்பாகந் தனைப்புகழ்ந்து
அன்னே தாமும் தானறிய அரைந்தார் வயித்திய சாரமிதே.

மேற்படி வியாதியின் குணம்.

தேசம் அசைத்துப் புண்போல் நொந்து கண்வெளுத்து நாவுலர்ந்து வயிறு பொருமிக்கழிந்து நீர்மஞ்சள் நிறமாயிறங்கி தாகம் மூர்ச்சை அசதிகண்டால் காமாலையென்றும் தேகம்வறண்டு முகம் நைந்து விழிகள் வெளுத்து தாதுகெட்டு பலங்குறைந்து நடக்கிற்றிகைப்புஇளைப்பு கைகாலோய்வுஅசதிநித்திரை அன்னத்துவேஷம் கண்டால் வாட்காமாலையென்றும் தேகமுலர்ந்துகடுத்து வலித்துக் கண்வெளுத்து பசக்கும்மூலத்தில் அக்கினிமத்தித்து அன்னத்தை ஒழித்து கைகாலோய்ந்து பலங்கெட்டு அயர்ந்து புரங்கால்தைத்து மலங்கட்டி வயிறுபொருமி ஆயாசங்களைப் புண்டானால் வாதகாமாலையென்றும் தேகம்வாண்டுவெளுத்து முகங்கனத்து கையால் தீப்போற்காந்தி செருமலெடுத்து விழிநீர்மஞ்சணித்து அன்னஞ் சமையாமல்வயிறுபொருமிக்கழிந்து வாந்திகிறுப்பு அசதிகண்டால்பித்தகாமாலையென்றும் தலைமுழுக்கு முகம்வியர்த்து உடல்நடுங்கிநாக்கு கண்ணீர் வெளுத்து வௌளிவீங்கி இருமல் விக்கலெடுத்து நித்திரைகெட்டுநடக்கில் மேல்மூச்சு இளைப்புகண்டால் சிலேத்மகாமாலையென்றும் அக்கினிமந்தித்து அன்னம் ஒழித்துகண்மலம் நீர்மஞ்சளாயிருந்தால் மஞ்சட்காமாலையென்றுஞ் சொல்லப் பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

காந்தம் அரப்பொடி மிளகு கரிப்பான்சமூலம் வகைக்குபலம் ௧ இந்தமூன்றுவகையையும்-மேற்படி சாற்றுலிரண்டுநாள் விடாமலாட்டி கழற்சிக்காய்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் பனிரெண்டுநாள் இஞ்சிச்சாற்றில் கொடுத்து மோரும் அன்னமும் பத்தியம்கொடுத்து அப்பால்ஆறுமுறை ஒன்றைவிட்டொருநாள் முக்கூட்டெண்ணைதேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர சகலகாமாலைதீரும் இச்சாபத்தியம்.

காட்டுக்கோவைச்சாறு பருத்திக்கொட்டைபால் பசுவின்பால் வகைக்குபடி-௨ பாசிபருப்பு பச்சரிசிக்கு குறுணி வகைக்குப்படி அரிக்கால் சர்க்கரைபலம்-௩ இவைகளெல்லாம் ஒன்றாய்க்கலந்து இரவில் வேகவைத்து காலிலொன்றாய் வற்றினதின்பேரில் காலையிற் கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுபொழுதுகொடுக்கமஞ்சட்காமாலைத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் வாலுளுவையரிசி வசம்பு காயம் வெள்ளுள்ளி இவைகளின்சூரணம் வகைக்கு கழஞ்சு-௯ அயச்செந்தூரம் கழஞ்சு-கஉ கெந்தகசெந்தூரம் கழஞ்சு-௯ கிட்டசெந்தூரம் கழஞ்சு-க௮ மூத்தக்காசு சிவன்வேம்பு இவைகளின் சூரணம்வகைக்கு உழக்கு ஒன்றாய்க்கலந்து வேளையொன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற் க௮-நாட்கொள்ளகாமாலைபாண்டுதீரும் வாய்வுபண்டங்களை நீக்கவும்.

ஆவின்நெய்மோர் கோசலம் கொடிக்கள்ளிபால் வகைக்குபடி ஐ திரிகடுகு ஓமம் திரிபலைஇந்துப்பு சீரகம் சவுக்காரம் கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு பெருங்காயம் வகைக்குவிராகனிடை-௪ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுகாய்ச்சி நெய்யைவடித்து வேளை யொன்றுக்கு ஒருகாசிடை வீதம்-௰ நாள் சாப்பிட காமாலை பாண்டு வீக்கம் நீர்க்கோவை உதரரோகந்தீரும் கரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கவும்.

கையாந்தகரை தும்பை அம்மான்பச்சரிசி வகைக்கொருபிடி வீதம் இடித்துசாறுபிழிந்து அதில் கஉ-மிளகைஅரைத்துக் கலக்கி அதில் வெள்ளாட்டுப்பாலாவது ஆவின்பாலாவது காற்படிவிட்டு கலந்து சீனிபலம்-௰ கூடப்போட்டுக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி-௯ நாட்கொடுக்க காமாலை தீரும் கடும்பத்தியம்.

அரப்பொடி சிட்டம் காந்தம் திரிபலை திரிகடுகு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இந்துப்புகாயம் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச் சூரணித்து கரிப்பான் சாற்றால் மயனமாயாட்டிக் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் இஞ்சிச்சாற்றிலாவது எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலாவது ௰-நாட்கொள்ள பாண்டுசோகை காமாலைதீரும பித்தப்பதார்த்தம் தள்ளவும்.

ஒன்றுமுதல் மூன்றுவரை முட்டையிட்ட கருங்கோழி ஈரலைக் கொழுப்புடனெடுத்து ஆவாரையிலையை ஒருசட்டிநிறை அமுக்கி அதின்மேல் ஈரலைவைத்து மேலும் மேற்சட்டியிலுமந்த இலையை அமுக்கி மூடிச்சந்துவாய் சீலையெய்து மூன்றுநாழிகை யெரித்தெடுத்து மூன்றுதுண்டுசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருதுண்டாகமூன்றுவேளை சாப்பிடத்தீரும் இச்சாபத்தியம்.

கண்டமாலை ரோகப்படலம்.

அதாவது மேகநீரால் நரம்புவழியாய் இரத்தங்கெட்டு கட்டி போல் திரண்டுரண்டுதலாம்.

விருத்தம்.

செப்பிடுமேகந்தானுந் திரண்டுமேபலவாறாக,
கப்பியோரம்பைப்பற்றிக் கசிந்துநீரதிகமாகி
ஒப்புடன்சிரசைத்தாங்கி யோங்கிதண்டத்தின்கீழே
மெப்புடன்கண்டமாலை யாகவேவிளைந்ததென்னே.

மேற்படி வியாதியின் குணம்.

கண்டத்தைச்சுற்றி பெரித்துத்தடித்து வெடித்து புண்ணாக்கிச்சீய்கட்டிப் புரையோடும்.

நிவர்த்தி.

சங்கங்குப்பிசெங்கத்தாரி அமிரிசின்னிதுருத்திநிலவாகைகொடிவேலி காட்டாமணக்கு இவைகளின்வேர்ப்பட்டை சிவன்வேம்புசமூலம் வெள்ளறுகுசமூலம் இவைகளை நிழறிலுலர்த்தி இடித்துவடிகட்டி சூரணம் வகைக்குபலம்-க வெள்ளுள்ளிபலம்-உ திப்பிலிமிளகு திப்பிலிமூலம் செவியம் தேசாவரம் கடுகுரோகணி வகைக்குபலம்-ங இவைகளைபிடித்துச் சூரணஞ்செய்துஇருவகைசூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளை ஒனறக்குதிரிகடிப்பிரமாணம்ஒருமண்டலம் கரப்பன்பதார்த்தம்நீக்கிச்சாப்பிட்டுவர கண்டமாலை கிரந்தி கரப்பன்தீரும்.

கெந்தகத்தை கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவிலும் வில்வயிலைச்சாற்றிலும் வகைக்கு இரண்டுநாள் தனித்தனியே அரைத்துக்கவயவைத்து இரண்டுதபா மணல்மறைவில் புடம்போட்ட கெந்தகம்பலம்-க இரசம் விராகனிடை-ங சுத்திசெய்தசேங்கொட்டைபலம்-க நொச்சி குப்பைமேனி கழற்சி இரண்டு முருக்கை இவைகளின் கொழுந்து வகைக்கொருபடிவெள்ளறுகுபலம்-உ பொரியரிசிஅரைச்சிரங்கைகருப்புக்கட்டிவிராகனிடை-ங புளிவிராகனிடை-கஉ இவைகளில் சேங்கொட்டை தயிலம்போக வறுத்துப்போட்டு ஒன்றாயிடித்து மூன்றுநாட்கொடுத்து மறுபத்தியம் ஈ-நாளிருந்து அ-நாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்த்து உப்புவறுத்துக் கூட்டவும் வாய்வெந்தால் மருதம்பட்டை கஷாயங்கொப்பளிக்கவும் கண்டமாலைக் கன்னப்புற்று வெடிசூலை கரப்பன்தீரும்.

காரெள்ளெண்ணெய்படி-௨ ல்சித்திரமூலப்பட்டைபலமரைத்தரை த்துப்போட்டு எண்ணெய்காய்ந்துவரும்போது மூன்று விராகனிடை கருப்புக்கட்டியை தட்டிப்போட்டு மெழுகுபதத்திலிறக்கிவைத்துக் கொண்டு மூன்றுநாள்வரை வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம்உப் புபுளிதள்ளி பத்தியமாயிருக்க கண்டமாலை அரையாப்புதீரும்.

நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குபடி-க கொடிவேலி வேர்ப ட்டை பூண்டு வகைக்குபலம்-க சங்கு நாயுருவி சிறுபூளை இவைகளி ன்வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-௨ வசம்பு விராகனிடை-௨ இவை களையரைத்துப்போட்டு ஒருநாள் வெய்யலில்வைத்து மறுநாட் காய் ச்சி வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் உப்புபுளிநீக்கிச் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

கண்டமாலை முதலான ரணங்களுக்குக்களிம்பு.

துத்தம்கெந்தகம் சூலைகாசுக்கட்டி துருசு குங்கிலியம் குக்கில் மிருதார்சிங்கி தாரம் வேம்பாடம்பட்டை வெண்தோன்றிக் கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் சுருள்ளிச்சாற்றால ஒருநாளரட்டிஉலர்த்தி பின்பு வேப்பெண்ணெய்விட்டு களிப்பாக்கு அரைத்து புண்ணிற்போ ட்டுவரத்தீரும்.

வெள்ளைபாஷாணம் மனோசிலை காரீயம் வெண்தோன்றி கிழங்கு சூதம்செந்தகம் அரிதாரம் மிருதார்சிங்கி துத்தம்துருசு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெற்றிலைச்சாற்றாலாட்டி உலர்த்திபின்பு வெப்பெண் ணெய்படிகாலில் நரிவிரட்டி பெருந்தும்பையெட்டி இவைகளின்வேர் பட்டை வகைக்குபலம்-க வீரம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடி த்து கல்வத்திட்டு களிம்புபோலரைத்து புண்ணிற்போட ஆறும்.

ஷை ரணங்களுக்குத் துவர்ச்சீலை.

உதியபெருமரம் வேம்புசெங்கத்தாரிபூதகரப்பன் இவைகளின் பட்டை தேவதாரம் வகைக்குபலம்-௨ கருஞ்சீரகம்கஸ்தூரிமஞ்சள் மிளகு பூண்டு வெள்ளைக்குங்கிலியம் காசுக்கட்டி வகைக்கு{பலம்-க துருசுவகைக்குபலம்-௨ இவைகளையரைத்துக் காற்படிநல்லெண்ணெ யிலாவது வேப்பெண்ணெயிலாவதுபோட்டுக்காச்சிவடித்துசீலையில் ஊட்டி ரணங்களிற் போட்டுவரத்தீரும்.

கண்டமாலை விப்புருதி அரையாப்பு மூலக்குத்து கட்டிகளுக்கு மேற்பூச்சு.

ஆவிநெய்யில் பால்வகைக்குபடி-௨ சதுரக்கள்ளிபால் படி அரி க்கால்விஷ்ணுகாந்திவட்டத்திருப்பி கொடிவேலி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-௨ வீதமரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசி டை உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும் உப்புபுளிநீக்கிபத் தியங்கொள்ளவும்,

நெல்லியிலையைப் புன்னைக்காய் பிரமாணம் அரைத்துகாற்படி டளித்த மோரிற்கலக்கி மூன்றுநாட்காலையிற் கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைக்கண்ணன் வேர்பட்டையை ஒருபாக்களவரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலக்கி மூன்றுநாள் கொள்ளத்தீரும்.

சீரகத்தையும் சங்கம்வேர்ப்பட்டையும் வகைக்கொரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம்அரைத்து ஆவின்பாலிற் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

அரப்பொடி சுக்குகடுகு திப்பிலி வெள்ளுள்ளி ஓமம்வகைக்கு பலம்-௧ பெருங்காயம்பலம்-௪ கடுக்காய்பலம்-௫ இந்துப்பு சீரகம காந்தம் வகைக்குபலம்-௨ உப்பு உழக்கு இவைகளை யெல்லாங்கரிப் பான்சாற்றால் மூன்றுநாள்வரை மெழுகுபோலாட்டிக்கொட்டைபாக்கு பிரமாணம உண்டைசெய்து வேளை யொன்றுக் கோருண்டை வீதம்எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிற் பத்துநாள்கொள்ள பாண்டுகள் தீரும் பத்தியம் மோருமன்னமும் கொள்ளத்தீரும்.

காமாலைரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

சோகைரோகப்படலம்.

அதாவது பாண்டுரோகத்திலிருந்து நீர்கெட்டு சோகைவருதலாம்.

விருத்தம்.

கூறுஞ்சோகை குறிப்பையறிந்துமே
தூறும்வியாதிகள் துப்புறவாகிட
ஆறும்பண்டிதர் அன்பாகப்போற்றிட
கோறுமாமுனி குறிப்பாயுரைத்ததே.

வாதசோகை குணம்.

தேகம் அதைத்து நாவரண்டு விருமஞ்சணித்துநீர்வெதும்பிப் பொன்னிலமாயிறங்கி கைகாலோயும்.

பித்தசோகைக்குணம்.

மெய்வெளுத்துத் தடித்து தலைமிதிர்ந்து முகம்வைத்து கண் வெளுத்தலர்ந்து,நெஞ்சம்படைத்து அடிவயறுகனத்து விம்மும்நா விலருசியும்அற்று நாக்குஉதடு மஞ்சணித்து இருகாதடைந்து கை கால் மிகஒய்ந்து நீர்வெளுத்திறங்கும்.
நிவர்த்தி

நிவர்த்தி.

கீழ்க்காய்நெல்லி மூன்றுபங்கும் நருள்ளி ஒருபங்குஞ்சேர்த்து மோர்தெளித்து யிடித்து சாறுபிழிந்து காற்படிவீதம் மூன்றுநாட் காலையிற்கொடுக்க நனைறுப்பேதியாகி வீக்கம்வற்றும்.

ஆவிநீர்வெள்ளாட்டுநீர் கரிப்பான்சாறு வகைக்குபடி-ட ஒன் றுய்கலந்து அதில்நாட்சென்ற இருப்புசிட்டத்தை ஒருமண்டலம் ஊறவைத்துலர்த்தி பொடித்ததூளும் சுக்கும்வெதுப்பி பொடித்த தூளும் ஓர்நிறைபாய்க்கலந்து வேளையொன்றுக்குத்திரிகடிப்பிரமா ணம் பத்துநாட்கொள்ளத்தீரும்.

அரப்பொடி காந்தம் வகைக்கு விராகனிடை-க லிங்கம் விரா கனிடை-உ இவைகளை நாவற்பட்டைச் சாற்றாலும் எலுமிச்சம்பழ ச்சாற்றிலும் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒருசலத்திற்போட்டு வேடுகட்டி நெற்குழியி லொருமண்டலம் வே ளையொன்றுக்கு இரண்டுவிராகனிடைவிதம் நல்லெண்ணையில் மத்தி த்து ம-நாள் கரப்பன்பதார்த்தம்நீக்கி சாப்பிட்டுவரச் சோகை கா மாலைதீரும்.

இரசம் கெந்தகம் வெங்காரம் இந்துப்பு அரப்பொடி திப்பிலி ரசம் தகரம் கருஞ்சீரகம் பெருங்காயம் மிளகு கடுகு இவைகளை ஓர் நிறைபாய்க் கையாந்தகரைச் சாற்றாலாட்டித் தேற்றுவிரைப்பிரமா ணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டை வீதம் இஞ்சி ச்சாற்றில் ம-நாட்கொள்ளத்தீரும்.

அரப்பொடி காந்தம் இருப்புச்சிட்டம் வகைக்குபலம்-க இவை களைக் கையாந்தகரைச்சாற்றால் மூன்றுநாட்டி புன்னைக்காய் பிரமா ணம் உண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டை வீதம்காலை யில் எருமைமோரிலும் மாலையில் நீர்முள்ளிக்கிஷாயத்திலுங்கொடு க்கத்தீரும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

சோகைரோகப்படலம் முற்றிற்று.

காற்படி வேப்பெண்ணெயில் வலம்புரிக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் கருஞ்சீரகம் துருசு துத்தம் வகைக்கு கழஞ்சு-உ மாசிங்கம் கொழுந்து கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம்-க அரைத்து போட்டு காய்ச்சிவடித்துப் பூசமாறும் இதுவெல்லாம் இச்சாயத் தியம்.

கண்டமாலை ரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

பிளவைரோகப் படலம்.

அதாவது தசைகளில் பூச்சியுண்டாகி மாமிசத்தைத் தின்று மஞ்சள்நீர் கொள்ளுதலாம்.

விருத்தம்.

அறைந்தார் ஆயுள்வேதமிது அன்பாய்யாந்தர்தானறிய
நிறைந்தார்பிளவைசேருவிதம் நிலையாமரம்வந்தவகை
திறந்தார்விஷநீர்தான்பரவி தெரிக்கும்ராசசட்டிகுணம் [சே
முறைந்தார்முனிவரானவரும் மொழிந்தார்மொழிந்தார்மொழிந்த

மேற்படி வியாதியின் குணம்.

நடுமுதுகின் முள்ளந்தண்டின்மேற் மாங்காய் அல்லது தாமரைக்காய்போல்வீங்கி முக்கண்ணுண்டாகி புரையோடிவேதனைபதிகரித்து மூச்சுவிடாக்குத்து குளிர்சுரம் ஈவரட்சி சோபதாபம்கண்டால் ராஜபிளவையென்றும் மருந்தினாலும் கருவியினாலும் தீராதென்றும் முள்ளந்தண்டோரத்தில் உரைபோற்றிரண்டும்பலகண்ணும் புரையுமுண்டாகித் தவனங்கழிச்சல் கண்டாற் மார்புப்பிளவையென்றும் மார்பில் தெண்டுபோற் றிரண்டுகண்டால் மார்புப் பிளவையென்றுஞ் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

நிவர்த்தி.

நொச்சிவேர்ப்பட்டை நிலைப்பனைக்கிழங்கு நொற்பொசறி ஆவரைவேர்ப்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாய் முலைப்பாலிலரைத்து ஆவின்வெண்ணெயால் மத்தித்துப் பூசிவந்தாலும் வீக்கத்தின் விதனம் வாங்கும் வாராகிக்கிழங்கை முலைப்பாலிலரைத்து ஆவின்வெண்ணெயில் மத்தித்து வீக்கத்திற்பூசிவர விதனம்வாங்கும் காரம் துருசுபாஷாணம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெண்ணெயாலரைத்து களிம்பு செய்துவீக்கத்திற்பூச உடையும்பின்பு களிம்பைத் துணியிலூட்டிப்

புண்ணிற்போட்டு மூன்றுநாள் தயிலஞ்சோறும் வைத்துக்கட்டி கா காரத்தின் வெப்பையாற்றிப் பின்பு வேம்பாடம்பட்டை-உ ஆவரைவேர்ப்பட்டை பலம்-க தடரிபூலா இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வகைக்கு பலமரை இவைகளைப்பொடித்து நல்லெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்துப் பகலிற் புண்ணிற்பூசு இரவில் ஆவாரங்கொழுந்தை வதக்கிவைத்துக்கட்டிவரத்தீரும்.

ஆவாரை வேர்ப்பட்டை அரைத்துப் புண்ணைச்சுற்றி சுவர் போல்வளைத்து சேங்கொட்டையைச் சுட்டகரியைப் பொடித்துத் தூவிக் கட்டிவைத்திருந்துமாலையில் ஆவாரங்கொழுந்தை ஆவிநீரில் வதக்கிவைத்துக்கட்டிச் சூரியஉதயத்தில் சுடுதண்ணீராற் புண்ணைக் கழுவிவரப்புண்ணாறும்.

மலைதாங்கிவேர் ஆவிரம்பூ குருவைபரிசி மா இவைகளை இடித்துப் பிட்டவித்துக் கொடுக்கரணத்தில் நீர்க்கசிதல் வாங்கும.

பொன்னுவரை யல்லிபைக் கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாணமரைத்து புளித்தமோரிற் கலக்கிக்கொடுக்க நாவரட்சிதாகந்தீரும்.

கோவைக்கிழங்கைத் தயிர்விட்டரைத்துக் கட்டினாலும் அல்லது பிளவைக் கொல்லிக்கிழங்கை யரைத்துக்கட்டினாலும் ஆணிவிழுந்து புண்ணாறும்.

பிளவைரோகப்படலம் முற்றிற்று.

வயிற்றுவலி ரோகப்படலம்.

அதாவது மலச்சிக்கலாகி மூலத்தின்கனலேறி சூடுகொண்டு குடல்முறுக்குதலாகும் அதில்உற்பத்தி அனேகரோகமெனப்படும்.

விருத்தம்.

சொன்னார்நந்தி தடருங்குன்மவகை
மின்னாரபுற வேதமிதுவல்லோ
அன்னேமேசமறையும் வயிற்றுநோய்
பொன்னேமாதர் புகலவரைந்ததே.

ஒருபிடி பிரண்டையைக் குறுக நறுக்கிச் சிதைத்து சட்டியிற் போட்டுவறுத்து படித்தண்ணீரும் அரைப்படி மோரும்விட்டு திப்பிலிவெள்ளுள்ளி வகைக்குவிராகனிடை-ரு தட்டிப்போட்டு ஒருசிரங்கைபாக வற்றவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

முருங்கைகழற்சி சிவன்வேம்பு மூக்கரைச்சாரணைகொடிவேலி இவைகளின்வேர்ப்பட்டை வெள்ளுள்ளி பெருங்காயம் வகைக்கு விராகனிடை-உ இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு காற்படியாய் வற்ற வைத்து வேளையொன்றுக்கு அரைக்காற்படிவீதம் இரண்டுவேளை க்கொள்ளத்தீரும்.

ஓமம்கருப்புக்கட்டி இந்துப்புபூண்டு சுக்குதிப்பிலி வகைக்குக் கழஞ்சு-க புங்குவேம்பு இவைகளின்கொழுந்து வகைக்கு ஒருபிடி இவைகளை நன்றாயரைத்து பாக்களவாயுருட்டி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் வெந்நீரிலரைத்துச் சாப்பிட்டு வரத்தீரும்.

திரிகடுகுஓமம் சதகுப்பை வகைக்குபலம்-வ காயம் கடுகுரோகணி வகைக்குவிராகனிடை-கஉ கருக்கின இலுப்பைப் பிண்ணாக்கு கருப்புக்கட்டி வகைக்குபலம்-க இவைகளை குழம்புபோற்காச்சின வ படி பிரண்டைச்சாற்றாலாட்டி கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணமுருண் டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதஞ் சாப்பிட்டுவரதீரும்.

அரைப்படி ஆவின்நெய்யில் கூ-பலச் சீனியைப்போட்டுகாச்சி கூ-பலம் சுக்குத்தூளைத் தூவிக்கிண்டி கம்பிபோல்வரும்போதுமறு படி கூ-பல சீனியைப்போட்டுக்கிண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருநெல்லிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

ஒருபடி கோவைக்காயை இரண்டாய்க்கீறிக் காற்படி உப்புப் போட்டு ஊறவைத்துப் பத்துநாள் சென்றபின்பு அசனத்துடன் சேர்த்து பொசித்துவர நெடுநாளைய வயிற்றுவலிநீங்கும்.

முருங்கைப்பூ முற்றினபிரண்டை வகைக்கு ஒருபிடி கொப்பரைத்தேங்காய்-க இவைகளையிடித்துப் பிட்டவித்துப்பிழிந்துகொடுக்க வயிற்றுவலிதீரும்.

ஒருபடி பிரண்டைசாற்றைக் காற்படியாய் வற்றவைத்து கல்வத்திட்டு இலுப்பையரைப்பைச் சுட்டகரி பலம்-உ கருப்புக்கட்டி பலமரை கூடப்போட்டு மெழுகுபோலரைத்து கழற்காய்போலுண் டைசெய்துவேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் ஒருமண்டலங்கொள் ளத்தீரும் இதுகளெல்லாம் இச்சாபத்தியம்.

வயிற்றுவலி முதலானதற்கு.

கரியுப்பு எருமைமோர் பேய்குமட்டிக்காய் சாறு வகைக்கு படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து இந்துப்புசவுடுப்பு வளையலுப்புவெடியுப்பு வகைக்கு விராகனிடை-க பொடித்துப்போட்டுக்காய்ச்சி வைத்துக் கொண்டு உதயத்தில் நீராகாரத்தில் ஒருகாசிடைஉப்புபோட்டொரு மண்டலங்கொள்ள சகலவிதமான கட்டிகள்கெண்டைசோகைபொ ருமல் வயிற்றுவலிதீரும்.

வயிற்றுவலி அக்கினிமந்தத்திற்கு வச்சிரவல்லி லேகியம்.

பிரண்டைச்சாறு படி-௪ இஞ்சிச்சாறுபடி-௨ ஒன்றுய்க்கலந்து ஆறுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திப்பிலி மிளகுஓமம் வகைக்குபலம்-க வெள்ளுள்ளிபலம்-ரு சுக்கு இந்துப்பு கல்லுப்பு விளையுப்பு அட்டுப்பு வகைக்கு பலம்-உ பெருங்காயம் விராகனிடை-௪ இவைகளைப் பொடித்துத் தூவிக்கிண்டி நெய்தேன் விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வயிற்றுவலிக்குப் பேய்க்குமட்டி விரோசனம்.

பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறு படி-௪ நல்லெண்ணெய்படி-க சீரகம் ஓமம்சுக்கு செந்தகம் கருஞ்சீரகம்மிளகு வெள்ளைப்பூண்டுஇந்துப்பு பெருங்காயம் திப்பிலி மல்லி சதகுப்பை செஞ்சந்தனம் பூலாக்கிழங்கு வகைக்குபலம்-க சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்புப் பலம்-சு இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகாசிடைகொடுக்கச் சகலவயிற்றுநோயுந் தீரும்.

இரத்தசத்திக்கு.

காற்பல வெந்தயத்தை ஊரப்போட்டு அரைத்து ௪-தேங்காய் பாலிற்கலக்கி அதில் கருப்புக்கட்டி விராகனிடை-க ஆவின் நெய்ப் படிமாகாணி கூடவிட்டுக்காய்ச்சி நெய்யைவடித்துசாதத்தில்விட்டு மூன்றுநாட் சாப்பிடதீரும்.

ஆடாதோடையிலையையும் தூதுளையிலையையும் இடித்துப்பிட்டவித்து உழக்குச்சாறுபிழிந்து அதில் கோஷ்டம் திப்பிலி சாம்பிராணி இதுகளைவெதுப்பி பொடித்துத் தூவிகொடுக்கத்தீரும்.

கருங்குங்கிலியத்தை கருப்புக்கட்டியுடன் ஓரளவாய்பொடித்து அதில்கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவும் நல்லெண்ணெயும் ஓர்நிறையாய்விட்டுக் கம்பிப்பிசின்போல் மதித்து காலையில் ஆறுமணிக்கு முந்திப் போசனத்தின்பேரில் மூன்றுநாள்கொள்ளத்தீரும்.

அத்திப்பட்டை அதின்பிஞ்சு தென்னம்பிஞ்சு பருத்திப்பிஞ்சு அரசு ஆவரை முடக்கொத்தான் ஆல்வரப்பூலா விருசு இவைகளின் கொழுந்து வெள்வேலம்பட்டை சுக்குமிளகு திப்பிலி மூலம் சன்னலவங்கப்பட்டை சிறுநாகப்பூ நன்னாரிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு அதிமதுரம் வகைக்குவிராகனிடை-ரு வீதமரைத்து அரைப்படி ஆவின்நெய்யிற் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

வாயாலும் மூக்காலும் இரத்தம் விழுதலுக்கு.

ஆடாதோடை யிலைச்சாறத்தேனும் வகைக்குபடிகாணிவீதங் கலந்து மூன்றுநாள் சாப்பிடத்தீரும்.

வில்வவேரை யிளைத்தநச்சிவனை எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து ஆவினமோரிற்கலக்கி மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காயை விரைநீக்கி ஆடாதோடைச்சாற்றில் பதினைந்துபுரவியிலுலர்த்திப் பொடித்துத் தேனில்மத்தித்து தான்றிக்காய் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

விக்கலுக்கு.

ஒருவிளாம்பழச்சதையில் வறுத்ததிப்பிலிப்பொடி அமுக்குராவேர்ச் சுட்டகரி வகைக்குக்கழஞ்சு-க இந்துப்புகழஞ்சு-வ இவைகளைபால்விட்டரைத்துத் தேனில்மத்தித்துச் சாப்பிடத்தீரும்,

திப்பிலி வெந்தயம் நெற்பொரி நெல்லிப்பருப்பு சிற்றரத்தை இவைகளை ஓர்நிறையாய் பொடித்துச் சீனிகலந்து மத்தித்து தான்றிக்காய்ப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

அரைப்படி பருத்திவிரையைப் பாலிற் காற்பலவெல்லத்தைப் போட்டுப் பாகுசெய்து திப்பிலிஏலம் அதிமதுரம் நெற்பொரிதேங்காய்ப்பால்படி தேன்படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்கூராவிராகனிடை அபினிகலந்து கொடுக்கத்தீரும்

தாமரை விரைப்பருப்பை வெந்நீரிலரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

செருப்பைச் சுட்டசாம்பலும் மிளகைச்சுட்ட சாம்பலும் திப்பிலிச்சாம்பலும் ஓர்நிறையாய் தேனில்மத்தித்து நாவில்தடவினவில் சுரசுரப்பு விக்கல்தீரும்.

இந்துப்பும் திப்பிலியும் பொடித்து தேனில்மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சீந்திற்கொடியும் நிலவேம்பும் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கலங்கொம்பு சடாமஞ்சில் திரிகடுகு சிறுதேக்கு பூசணிவித்து இவைகளைச் சூரணித்து சருக்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிடத்தீரும்.

கொடிவேலிவேர் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ சுக்கு விளாலுப்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய் துண்ணத்தீரும்.

கொடிவேலிவேர் பூண்டு சேவகன்பூண்டு ஒர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும் திப்பிலியும் நெற்பொரியும் பொடித்துத் தேனில்மத்தித்து கொடுக்கத்தீரும்மெழுகுசாம்பிராணி ஆவின் நெய் மனோசிலை மயிலிறகு இவைகளை ஒன்ருய்க்கூட்டித் தீயிற்போட்டுப் புகைபோட சுரத்தின்பேரிற்காணும் விக்கல்மாறும் அமுக்குருவேர் இவைகளைப்பொடித்துத்துணியிலூட்டி திரித்து தீயிற்கொளுத்தி ஆற்றி நாசியிற் புகைபிடிக்கத்தீரும் ஆவின்நெய்முலைப்பால் விளக்கெண்ணை இவைகளை ஒர்நிறையாய் மத்தித்துப் பஞ்சிலூட்டி நெஞ்சிற்போடத்தீரும் கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் துணியை நனைத்துத் தொண்டைக்குழிமேற் போடமாறும்.

சத்திவிக்கலுக்கு.

பாலைவேர்ப்பட்டை ஏலம் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதுரம்லவங்கப்பட்டை வில்வவேர் சுக்கு அரத்தை இவைகளை வகைக்குப் பலம் கால்வீதம் சிதைத்து ஒருபடிநீரிற்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் கிராம்பு சாதிக்காய் அதிமதுரம் மாதுளம்பழம் ஏலம் வில்வவேர் விளாம்பழம் சீந்திற்றண்டு கடுக்காய் இவைகளை ஒர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து தேன்விட்டு வெங்காரம்பொரித்துப்போட்டு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் செவியம் சுக்கு விலாமிச்சு ஏலம் அதிமதுரம் கொத்தமல்லி வில்வவேர் மனுப்பாலைவேர் இவைகளை ஒர்நிறையாய்ச் சிதைத்துப் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வவேர் நெற்பொரி சருக்கரைதிப்பிலி இவைகளை ஒர்நிறையாய்ப்பொடித்துதேனில்மத்தித்து வேளைஒன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் நெல்லிப்பருப்பு நெற்பொரி சருக்கரை திப்பிலிமாங்கொழுந்து ஒர்நிறையாய்ப் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும் ஏலம்லவங்கம் முத்தக்காசு தாமரைவிதைபருப்பு தூதுவேளை சந்தனம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் இலந்தவிளை நெற்பொரி இவைகளை ஒர்நிறையாய்ப்பொடித்து அதற்குநிகர் சருக்கரைகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேனில்மத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும் ஏழுபுடம்போட்ட அஞ்சா கல்நார் சந்திரபேதி ஒர்நிறையாய்ப் பொடித்து வாதம் சிலேத்மம் மீறிநின்ருல் வெல்லத்திலும் பித்தம்மீறிநின்ருல் ஆவின்நெய் அல்லது இளநீரிற்கொடுக்கத்தீரும்.

வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் சுக்கு இவைகளை வகைக்கு நாலுவிராகனிடை வீதம் தட்டி நாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு அரைப்

படியாய் வற்றவைத்து கொஞ்சம்தேன்விட்டு நாளொன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொள்ளத்தீரும் திப்பிலியும் அதிமதுரமும் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துதேனில் மத்தித்துசுடவதீரும்மாதுளம்பழசாற்றில் திப்பிலிப்பொடி சீனிநெற்பொரிதேன் இவைகளைக்கலந்துட்கொள்ளத் தீரும் மயிலிறகைச்சுட்டகரி அதிமதுரம் சீனிதிப்பிலி ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து தேனில்மத்தித்துகொடுக்கத்தீரும் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் மிளகைப் பொடித்துப்போட்டுக் கொடுக்கலகுவாகும் நெற்பொரி பாசிப்பயிறு வில்வவேர்முன்னைவேர் ஏலம்நெல்லிப்பருப்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கலகுவாகும்.

சத்திரிறத்த.

ஒருஎலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரைவிராகனிடைதேனையாவது கலந்து மூன்றுவேளை கொடுக்கலகுவாகும் எலுமிச்சம் பழத்தை நாலாய்க்கீறி அதில் ஏலம்கிராம்பு அதிமதுரம் ஓமம் சீரகம் மல்லி அரத்தை அட்டுப்பு தாளிசப்பத்திரி வகைக்கு விராகனிடை வீதம் பொடித்ததூளைவைத்து நூலாற்கட்டி சுடுசோற்றையரைத்து அதில் அந்தப்பழத்தைப் பொதிந்து தீயிற்சுட்டு ஆற்றிக்கவசம் நீக்கி ஒவ்வொருகீற்றுய்ச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும் நாயுவியிலே பிரண்டைக்கொழுந்துவகைக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணமரைத்துக் இளவெந்நீரிற்கரைத்து மூன்றுவேளைகொடுக்கத்தீரும்.

திரிகடுகுவில்வவேர்மல்லி இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச்சிதைத்து படி தண்ணீரிற்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து மூன்றுவேளை கொடுக்க நிற்கும் பருத்திவிரைப்பருப்பு ஏலம் முன்னைவேர் நெற்பொரி சர்க்கரை வகைக்குவிராகனிடை-டு பொடித்துத் திரிகடித் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

நாவரக்ஷிக்கு.

கற்கடகசிங்கி சிறுதேக்கு திரிகடுகு கடுக்காய் தான்றிக்காய் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் இந்துப்பு இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிலாவது முலைப்பாலிலாவது மூன்றுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

தாகத்திற்கு.

வெட்டிவேர் அதிமதுரம் சீரகம் சுக்கு மல்லிவிலாமிச்சம்வேர் சதகுப்பை கோஷ்டம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொள்ளத்தீரும்,

வில்வக்கொழுந்து அதிமதுரம் வெட்டிவேர் கோஷ்டம் பாலை கொத்தமல்லி பாசிப்பயறு இவைகளை ஓர்நிறையாய்க் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கொத்தமல்லி வெட்டிவேர் கோஷ்டம் அதிமதுரம் நெல்லிக்காய் சந்தனம் சீரகம் தாமரைக்கிழங்கு மூத்தக்காசு அறுகுவிலாமிச்சம்வேர் இவைகளை ஓர்நிறைபாய்க் கியாழஞ்செய்துக் கொள்ளத் தீரும்,

ஒன்றேகாற்படி ஆற்றுமணலை தீய்ப்போல் வறுத்து ஒருபிடி அரசங்கொழுந்தைக் குறுக அறிந்துபோட்டுக் கருகினதின்பேரில் ஓமம் ஒருகழஞ்சுபோட்டுப் பொரித்ததின்பேரில் நாலுபடி ஜலம் விட்டுக் காயவைத்துக்கொண்டு கொடுத்துவர தாகரூட்சைத்தீரும் இதற்கெல்லாம் பத்தியமில்லை மேற்சொல்லிய பதினுசுகளை பழம்விழுக்காடு போட்டுக்கொள்ளவும்.

அரோசியத்திற்கு,

பொரித்தசீரகம் பலம்-க ஏலம்பலமரை இவைகளைக் கியாழஞ் செய்து சீனிகலந்துசாப்பிட அரோசியந்தீரும்,

வயிற்றுவலிரோகப்படலம்-முற்றிற்று.

சூரணப்படலம்.

அதாவது கற்பவகை வேர்வகைகளால் சூரணஞ்செய்துசர்க்கரைகலந்து சாப்பிடுவதால் சூரணப்படலமென பெயர்பெற்றது,

விருத்தம்.

கூறுஞ்சூரணங் குறிக்குமுறைமைகேள்
தேறுமாமுனி தெளியவெடுத்தமே
ஆறும்பண்டிதர் கரியயயித்தியம்
கோறுஞ்சாரசங் கிரகமீதாகுமே,

வேறு,

சொல்லுவேன்சூரணத்தின்வயதுமார்க்கஞ்
சுறுக்கமாய் மானிடர்க ளறியவேண்டி
புல்லுவேன் வயதுதான் திங்களாறி
பூட்டினார் வேர்க்கத்து மாந்தர்க்காக
வெல்லுவே னிதுவறிந்து பிணியாளர்க்கு
விரும்பியே வமிழ்தமது கொடுப்பாரானல்
அல்லவே நோயேது கோள்ளாறேது
அப்பனே யிதுவரிந்து செய்துபாரே,

இந்தக்கிரந்தத்தில் கூறியபடி கூ-தினங்களுக்குமேல் சூரணங்களைப் பிரயோகிக்கலாகாது அதனால்பிணிதீராது க-மாதத்திற்குட்படவே பிரயோகிக்கவேண்டும் பெரும்பாலும் சித்தர்கள் கூடியவண்ணம் பிசகின்றிநடக்கும் வயித்தியருக்கும நோயாளிக்கும் இப்பாடலே நற்சாட்சியாகக்கூறப்பட்டது இவ்விதிகளைமிகுவதால்பிணியாளர்க்கு நோய்போகாமல் பண்டிதன்பேரில் குற்றம் சாற்றலாயிற்று ஆகையால் இச்செய்கையை பண்டிதன் பெரும்பாலும் அறியவேண்டும் இங்ஙனம் கிரந்தகர்த்தா தாத்பரியம் சொல்லலாயிற்று.

ஏலம் அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு நிலவேம்பு முத்தக்காசு வில்வவேர் கோஷ்டம் சந்தனம் வாய்விளங்கம் சடாமாஞ்சில் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்குநிலப்பனைக்கிழங்குஏலம் நன்னாரிவேர் திரிகடுகு தாளியப்பத்திரி நெய்தற்கிழங்கு கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம்சாதிக்காய் செல்லிப்பருப்பு கச்சோலம் காட்டுச்சீரகம் தக்கோலம் வகைக்குபலம்-உ குங்குமப்பூ கோரோசனை கர்ப்பூரம் வகைக்கு பலம்-உ இவைகளைப்பொடித்து அதற்குநிகர்சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர சத்தி அரோசியம் நெஞ்செரிவு கைகால்எரிவு தேகபடபடப்பு அஸ்திவெட்டை வாதபித்த பாண்டுதீரும்.

ஏலம் திரிகடுகு அதிமதுரம் சந்தனம் தக்கோலம் சிறுநாகப்பூ கொத்தமல்லி கோஷ்டம் அதிவிடயம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சில் சிறுதேக்குமஞ்சள் வெட்டிவேர் விலாமிச்சவேர் தாமரைவளையம் கூகைநீர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு நெல்லிவற்றல் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் மரமஞ்சள் தாளிசப்பத்திரி சீந்திற்சர்க்கரை கருங்காலிப்பட்டை வேப்பம்பட்டை சீரகம் அசுவகெந்தி கர்ப்பூரம் சாரணைவேர் இந்துப்பு நிலப்பனைக்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூர்ணித்து நெய் தேன் சர்க்கரையிற்கொள்ள பிரமேகம் மூத்திரக்கிருச்சனம் பாண்டு சோகை காமாலை பழஞ்சுரம் பித்தம் இருமல்பீனிசந்தீரும்,

ஏலம் லவங்கம் மஞ்சள் அதிமதுரம் திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்தரத்தை சந்தனத்தூள் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு தகரம் வால்மிளகு முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் தாமரைக்கிழங்கு மல்லி நெல்லிவற்றல் நெற்பொரி பருத்திவிதைப்பருப்பு மாதுளைவேர் பட்டை வில்வவேர் சந்தனம் நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் முத்தக்காசு சீந்திற்சர்க்கரை இவைகளைஓர்நிறையாயிடித்துச் சூரணித்து அதற்குநிகர்சீனிகூட்டி வேளைஒன்றிற்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் மாதுளம்பழச்சாற்றிற்கொள்ள நீரெரிவு இரத்தம் விழுதல்

தாபசோபம்சத்திபித்தம் தலைநோய் அஸ்திசுரம்வாயுவிஷசுரம்களை இருமல் உப்பிசம் நெஞ்செரிவுதீரும்.

லவங்கம்பலம்-க மிளகுபலம்-உ சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி பலம்-அ கூரைநீர்பலம்-கக சுக்குபலம்-௩உ வெல்லம் பலம்-௩௪ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்துவேளை ஒன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணம்கொள்ள பித்தம் வாதவாயு கிரந்திரணம் அரிகிரந்தி மேகவூறல் சொரிசிறங்கு சிலவிஷகடிகள் பெரும்பாத எலும்புருக்கிதீரும் ஏலம் நற்சீரகம் லவங்கம் மரமஞ்சள்விலாமிச்சவேர் கார்கோலரிசி கடுக்காய் முத்தக்காசு நெற்பொரி சிறுநாகப்பூ பெருங்காயம் ஓர்நிறையாய்ச்சூரணித்துத்திரிகடிப்பிரமாணம் தேன் நெய்யிற்கொள்ள அரோசியம் வாந்திபொருமல்தீரும்.

ஏலம் திப்பிலி கிராம்புசடாமாஞ்சில் முத்தக்காசுபேரீச்சுவெட்டிவேர் கொத்தமல்லி சந்தனம் லவங்கப்பட்டை அதிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு முந்திரிப்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தவாச்செறிசாதிக்காய் நெரிஞ்சிவேர் மூக்குருட்டை கோஷ்டம அமுக்குரூக் கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு இலவம்பிசின் ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து சமன்சீனிகலந்து திரிகடிநெய்தேனிற்கொள்ள மேகம்வாந்திஅரோசியம் தாதுபுஷ்டி வியர்வை பித்தப்சோகை மலக்கட்டுத்தீரும்.

தாளிசப்பத்திரிச்சூரணம்.

தாளிசப்பத்திரி கழஞ்சு-சய திரிகடுகு திரிபலைசீரகம்கருஞ்சீரகம் ஏலம்பாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு சிறுதேக்கு அதிமதுரம் சிறுநாகப்பூ லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி செவியம் வாய்விளங்கம் சித்தரத்தை வால்மிளகு ஓமம் குறுசாணிஓமம் கோஷ்டம் கோரோசனை தேசாபிரம் அக்கிராகாரம் கொத்தமல்லி முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் கூகைநீர் நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்குருக்கிழங்கு முத்தக்காசு விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரிவேர் நெய்தற்கிழங்கு நெற்பொரிவகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளை ரவியிலுலர்த்தியிடித்துவடிகட்டி சீனிகழஞ்சு-சய கூட்டிவேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் தேன் இஞ்சிச்சாறு மாதளம்பழச்சாற்றிற்கொள்ள காமாலை காசம் வாந்தி அரோசியம் நெஞ்செரிவு தேகஎரிவு குன்மம் பித்தவெட்டை தாதுநஷ்டம் புகைச்சல் கண்மயக்கம் புணசிரங்குகரப்பன் கெந்ததாளி சூலைகுட்டம்வாயுதீரும்.

தாளிசப்பத்திரி பலம்-ய திரிகடுகு திரிபலாதி கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் அத்தித்திப்பிலி சீரகம் கொத்தமல்லி வாய்விளங்கம்கிரும்பு ஏலம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி சடாமாஞ்சில் சோம்புவால்மிளகு லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-க இடித்துசூரணித்து அதற்கு

மிகர் சர்க்கரை கூட்டிக்கொள்ள க்ஷயம்காசம் ஈளை அஸ்திசுரம்அஸ்திவெட்டை தாகம் நெஞ்சுப்புண் பித்தவெட்டை பித்தபாண்டுகிருணி அரோசியம் பொருமல் விக்கல் கைகாலெரிவு காந்தல்தீரும்.

தாளிசபத்திரி திரிகடுகு கிரும்பு ஏலம் லவங்கப்பட்டைஅதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சிறுதேக்கு ஓர்நிறையாய் சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்ததாகம் அரோசியந்தீரும்.

மேகராசாங்கச்சூரணம்.

வெட்டிவேர்சீரகம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு கோஷ்டம் செய்விவற்றல் நிலப்பனைக்கிழங்கு அரேணுகம் முந்திரிப்பழம்பேரீச்சம்பழமகுங்குமப்பூ கோரோசனைசிறுநாகப்பூ தாமரைவளையம் அதின்றுது பச்சைகர்ப்பூரம் சந்தனம் திரிகடுகு அதிமதுரம்நெற்பொரி அமுக்குருக்கிழங்கு கற்கடகச்சிங்கி தக்கோலம் குங்குமப்பட்டை வகைக்குபலம்-உ இடித்துச்சூரணித்து அதற்குநிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம்ஆவின் வெண்ணெயில் மண்டலங்கொள்ள கைகாலெரிவு எலும்புருக்கி நீர்த்தாரைவழி மோர்போலிறங்குதல்பிரமியம் நீர்ச்சிறுப்புகல்லடைப்பு நீர்த்தாரை எரிவு தேகவரட்சி உட்சுரம் க்ஷயம்தீரும்.

காந்தைச்சூரணம்.

திரிகடுகு திரிபலை வசம்பு இந்துப்பு வாலுளுவையரிசி கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் ஏலம் மரமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் கண்பகபபூ தாளிசபத்திரி லவங்கபட்டை அதிமதுரம் சாதிப்பத்திரி கார்கோலரிசி செவியம் வாய்விளங்கம்ஆனைத்திப்பிலி ஓர்நிறையாய்வெதுப்பிச்சூரணித்து அதற்குநிகர்காந்தைச்சூரணஞ்சேர்த்து வேளைக்கு திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின்நெய்யில்மத்தித்து ரசபற்பம் வைத்துண்ண கிரந்திசூலை அரையாப்புபவுத்திரம் மேகவூரல்.பற்று வெள்ளைபடுதல் சொரிகரப்பன்வெடிகரப்பன் கன்னப்புற்றுயோனிப்புற்று தொடைவாளை பிளவை எலிகடிதீரும்.

திராட்சிசூரணம்.

முந்திரிப்பழம் திப்பிலிமூலம் திரிகடுகு செங்கழுநீர்க் கிழங்கு வெட்டிவேர் சந்தனம் விலாமிச்சு தக்கோலம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு வில்வப்பூ ஏலம்பல்லி திரிபலைநெற்பொரி பேரீச்சம்பழம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் கற்கண்டு இலவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ கூகைநீர் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து சூரணஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர பித்தம் கைகால் வயிறெரிவு இரத்தபித்தம் சத்திகிறுகிறுப்பு பித்தபாண்டு சுரந்தீரும்.

கூழ்பாண்டச் சூரணம்.

ஒரு பெரும்பூசனிக்காயைக்கீறி குடல்மேற்றோல்நீக்கி அரிந்து பிட்டவியலாயவித்துப்பிழிந்து சட்டியிலிட்டு ஆவின்நெய்தெளித்து சிவக்கவறுத்திடித்த சூரணத்துடன் கடுக்காய்தான்றிக்காய் திரிகடுகு அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கம் சண்பகப்பூ கல்மதம்சிரநம்வகைக்கு கழஞ்சு-௧ வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும்ஒன்றாய்கலந்து அதற்கு நிகர் சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப் பிரமாணங்கொள்ள மேகம்பவுத்திரமூலம் மூத்திரப்பாளை கிருச்சனம் பெரும்பாடு வெள்ளை கடுப்பு எரிப்பு மேககாங்கை கல்லடைப்பு நீரடைப்புத் தீரும்.

இங்கிலாந்திச்சூரணம்.

பெருங்காயம் வசம்பு சட்டகரி மாதுளம்வேர் ஓமம் மல்லி கோஷ்டம் பொன்முசுட்டைவேர் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கொட்டாங்கரங்கரந்தை சமூலம் ஏலம் கொடிவேலிவேர் பஞ்சலவணம் செவியம் ஆனைத்திப்பிலி திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் சீரகம் வாய் விளங்கம் குறுசாணிஓமம் கருவேப்பிலி ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து திரிகடிப் பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள அக்கினிமந்தம் வாய்நீரூறல் வாந்தி வெள்ளோக்காலம் வில்தீரும்.

அக்கினிச்சூரணம்.

கொடிவேலிவேர் திரிகடுகு ஓமம் சிறுதேக்கு ஆனைத்திப்பிலி கோஷ்டம் இந்துப்பு வகைக்குப் பலம்-௧ காயம் வசம்பு சுட்டகரி வகைக்குப்பலம்௨ - கடுகுபலம்-௨ ஓர்நிறையாய்ச்சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிகலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொள்ள அஜீரணம மந்தம் பொருமல் கிராணிதீரும் பத்தியமில்லை.

மேடச்சூரணம்.

வெள்ளாட்டு உதவலைநீரைப்பிசைந்து வறுத்திடித்துவடிகட்டினச்சூரணம் பலம்-௨ குங்குமப்பூகோரோசனை திப்பிலிமூலம் ஓமம் அரத்தைசீரகம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு சுத்திசெய்த மனோசிலை நெற்பொரி கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ வெதுப்பிப்பொடித்து இருவகைச்சூரணத்தையும்ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் ஆவின் நெய்யில் மண்டலங்கொள்ள சிலேத்மநோய் ௯௬-ம் தீரும்.

சீரகச்சூரணம்.

நாலுபலம்சீரகத்தை இஞ்சிச்சாற்றிலொருநாளூறவைத்துலர்த்தி அப்பால் முசுமுசுக்கைச்சாற்றிலொருநாளூறவைத்துலர்த்திக்கொண்டு ஏலம் திரிகடுகு கோஷ்டம் நெல்லிவற்றல் நெற்பொரி வில்வப்பழத்தோடு வகைக்குவிராகனிடை-௨ இவையெல்லாம்பொடித்து அதற்குநிகர்சீனிகலந்து வேளைஒன்றுக்குதிரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தம் அரோசியம் பித்தவாயு கிறுகிறுப்பு ஊஷ்ணம் வாய்நாற்றம் வளுவளுப்புத்தீரும்.

தாளிசப்பத்திரி பலம்-க திரிகடுகு திரிபலாதி ஏலம் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி வகைக்குபலம்-உ சூரணித்து சீனிபலம்-உ கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மூலாகடுப்பு இரத்தக்கடுப்புவெள்ளைவெட்டை நீர்க்கட்டு கல்லடைப்புத்தீரும்.

நிலவாகைச்சூரணம்.

நிலவாகைச்சமூலம் சுக்குமிளகு வாய்விளங்கம் ஓமம்வகைக்கு பலம்-க ரவியுலத்திப்பிடித்து சர்க்கரைசமன்கலந்துதிரிகடிப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வாயுபித்தம் ஊஷ்ணம்பொருமல் கபல் விக்கல் வாந்திதீரும்.

நிலவாகைசமூலம்-க0 மிளகுகடுக்காய் தான்றிக்காய்சீரகம்வசலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ ஏலம் லவங்கப்பட்டை கடுகுரோகணி சிவதை தாளிபபத்திரி சாதிக்காய்கிராம்பு திப்பிலி செவியம் இந்துப்பு கூகைநீர் சுக்குபலம்-வ இடித்துச்சூரணஞ்செய்து அதற்குபாதி சீனிகலந்து திரிகடிநகய்தேனிற்கொள்ள மேகச்சொரி சிரங்கு பித்தம் வாய்வூறல் கிராந்திருடு சிலவிஷம்வாயு வாயுத்திரட்சிதீரும்.

இராஜ அமிர்தாதிச்சூரணம்.

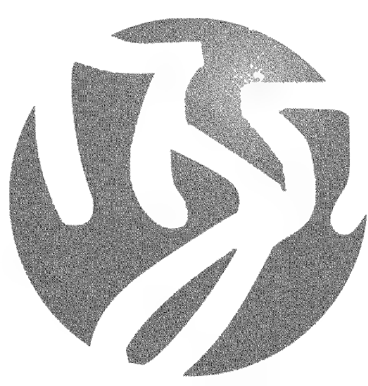
ஏலம்லவங்கம் அதிமதுரம்நற்சீரகம்கருஞ்சீரகம் மகரப்பூ குஞ்சாணிஓமம் வால்மிளகு திப்பிலி வாய்விளங்கம்குங்குமப்பூ சடாமஞ்சில் மஞ்சிட்டி கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் கிராம்பு வசுவாசு சித்தரத்தை சித்திரமூலம் நிலவாகை இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சூரணஞ்செய்து அதற்குநிகர் சீனிகூட்டி திரிகடிப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர கைகாலுளைச்சல் உள்ளுருக்கி எலும்புருக்கி பிரமியம் கரப்பன்மூலம் வாதம்பித்தத் ஊஷ்ணவாயுமுதலான சகலவாயுவுந் தீபனமுண்டாகும் தேகங்குளிரும்.

பஞ்சலவணச்சூரணம்.

பஞ்சலவணம் எவாச்சாரம் சத்திசாரம் அசமதாகம் மாமஞ்சள்திப்பிலி திப்பிலிமூலம் மஞ்சள் முள்ளிவேர் கண்டங்கத்திரிவேர் கோஷ்டம் முத்தக்காசு சிறுதேக்கு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்கடுகுதிரிபலை அத்திதிப்பிலி வாய்விளங்கம் பெருங்காயம் கொடிவேலி வேர் அதிவிடயம் செவியம் பங்கம் பாளைவேர் பெருமரத்துப் பட்டை வெட்பாலையரிசி இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச் சூரணஞ் செய்து அதற்குப்பாதிசீனிகலந்து நெய்யிற்கொள்ள அசீரணப்பேதிகிராணி வாயூறல் வாந்தி சூலைசீதசுரம் பாண்டுகாமாலை சுவாசகாசம் க்ஷயம் திமிர்வாயுமூலந்தீரும்.

சாத்துவாதிசூரணம்.

சித்திரமூலம் திப்பிலிஓமம் மிளகுமல்லி நற்சீரகம்பொன்முசட்டைவேர் பெருங்காயம் சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம் இந்துப்பு ஓர்நிறையாயிடித்து சூரணித்துத் திரிகடித்தேன் சீனியிற்கொள்ள அக்கினிமந்தம் அரசாரக்குன்மம் பித்தந்தீரும்.



அசவகெந்திசூரணம்.

ஆவின்பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்த அமுக்குறாவேர்பலம் ௩ சுக்கு ஏலம் கூகைநீர் வகைக்குபலம் கஉ கிராம்பு சிறுநாகப்பூபலம் உ திப்பிலிபலம் அ மிளகுபலம் ச இவைகளைபிடித்து பொடிசெய்து கற்கண்டுபலம் ச கூட்டிதேன் இஞ்சிற்சாற்றிற்கொள்ள மந்தவாயு தயிற்றுவலி அரோசியம் அரோசியம் வாதபித்தம் உப்பிசம் நெஞ்செரிவு வாந்தி க்ஷயம் ஈளை இருமல்தீரும்.

லவங்கம்பலம் க சிறுநாகப்பூபலம் உ ஏலம்பலம் ௩ மிளகுபலம் அ திப்பிலிமூலம்-கசு சுக்குபலம் ௩உ சுத்திசெய்த அசுவகெந்திபலம் கூச இடித்து பொடித்து அவற்குநிகர்சர்க்கரைகலந்துவேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் ஆவின்பால் நெய்யிற்கொள்ள மேகம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை சுவாசம் ஈளைபாண்டு மேகஊறல் தீரும்.

சுத்திசெய்த அமுக்குறாபொடி விராகனிடை கூச ஓமத்தைப் பொருத்து உமிபோக்கிபொடித்துவடிகட்டினபொடி விராகனிடை கூஉ கிறாம்பு விறாகனிடை க சிறுநாசப்பூ விராகனிடை உ ஏலம் விராகனிடை ச மிளகுவிறாகனிடை அ இவைகளைப்பொடித்து வடிகட்டினபொடியையும் ஒன்றாய்க்கலந்து வேளை ஒன்றுகருத் திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பிரமேகம்வெட்டை மூத்திரக்கிருச்சனம் தீரும் இதுகளெல்லா மிச்சாபத்தியம்.

கரிசாலைசூரணம்.

கடுக்காய்மிளகு கோஷ்டம் ஓமம்மரமஞ்சள் கடுக்காய்ப்பூகருஞ்சீரகம சடாமாஞ்சில் திப்பிலிமூலம் கிறாம்பு தாளிசப்பத்திரிதிப்பிலி ஏலம் சுக்கு நெல்லிப்பருப்பு சீரகம் அதிமதுரம் மல்லி மாய்விளங்கம் முக்குருண்டிவேர் ஒர்நிறைநிரப் ரவியிலுலர்த்திசூரணித்து அதற்குநிகர் பொற்றலைக்கரிப்பான் பொடித்துசேர்த்துத் திரிலோகசெந்தூரம் மண்டூரசெந்தூரம் வைத்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர பாண்டுகாமாலை சோகைதீரும்.

வல்லாரைச்சூரணம்.

வல்லாரையைப் பாலித்துலத்தி இடித்துவடிகொண்டசூரணம் பலம் ௪௦ கிராம்பு ஏலம்சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி மாசக்காய தாளிசப்பத்திரிதிரிபலாதி வகைக்குப்பலம் கவெதுப்பிப்பொடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து சர்க்கரை சமன்கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் நெய்யில் கொள்ள மேகதாங்கை மூலச்சூடு உடம்பெரிவு தீர்ந்து தேகங்குளிரும்.

சந்தனச்சூரணம்.

சந்தனம் கோஷ்டம் நன்னாரிவேர் கடுகுரோகணி கர்ப்பூரம்சீந்தச்சர்க்கரை முத்தக்காசுமஞ்சள் இலுப்பைப்பூ முந்திரிப்பழம் அதிமதுரப பூலாக்கிழங்கு ஏலம் தாமரைக்கிழங்கு நெய்தற்கிழங்கு மரமஞ்சள் விலாமிச்சுவேர் நெல்லிவற்றல் இவைகளை ஒர்நிறையாய் பொடித்து அதற்குநிகர் சர்க்கரைகலந்து திரிகடிபிரமாணம் வெண்ணெயிலாவது ஆவின்பாலிலாவதுகொள்ள சீதம்ரத்தம்விழுதல் வாயிலி ரத்தலங்கக்கல் முதலானமேகம இருபத்தொன்றுந்தீரும்.

கர்ப்பூரச்சூரணம்,

கர்ப்பூரம் கோஷ்டம் சாதிரவேதி கல்நார்சாதிக்காய்கிராம்புடாமாஞ்சில் ஏலம்குங்குமப்பூ சந்தனம் நற்சீரகம்மல்லி அமுக்குறாக்கிழங்கு சீந்திச்சர்க்கரை முந்திரிகை பேரீத்துசலாசத்துநெருஞ்சிவேர் விளாவிரை நீர்முள்ளிவிரை இலவம்பிசின்முத்தக்காசு விலாமிச்சுவேர் இந்துப்பு வெங்காரம் ஆவாரையரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் சிறுநாகப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்குகஞ்சாங்கோரை செஞ்சந்தனம் தக்கோலம் அதிமதுரம் வால்மிளகு இவைகளை ஒர்நிறைபாய்ப்பொடித்து அதற்குநிகர் கற்கண்டுகலந்து வேளை ஒன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணந்தேனிலாவது நெய்யிலாவதுகொள்ள நீர்கடுப்பு எரிவுநீரிழிவுமேககாங்கைநீரடைப்புபாண்டுகாமாலை கண்காலெரிவு சுரம்தாகம்தீரும்.

அமிர்த சஞ்சீவிச்சூரணம்.

சீந்திச்சர்க்கரை பலம் ௧ முந்திரிப்பழம்தக்கோலம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் திரிகடுகு நெல்லிவற்றல் பூஞ்சாந்துப்பட்டை அமுக்குறாக்கிழங்கு ஏலம் பூனைக்காலிவித்து சூடன்சிறுசீரகம் குங்குமப்பட்டை சாதிக்காய் அரேணுகம்சிறுநாகப்பூ தாளிசபத்திரி இவைகளைஒர்நிறையாயிடித்து வடிவட்டின பொடிபலம்-௧ நீர்வள்ளிக்கிழங்கு விராகனிடை ௫ நிலப்பனைக்கிழங்குவிராகனிடை ௫ விலாமிச்சவேர நெருஞ்சிவித்து வெட்டிவேர் தாமரைக்கிழங்கு அல்லிக்கிழங்குவகைக்கு விராகனிடை-௨ இவைகளையிடித்து வடிகொண்ட பொடியையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடிப் பிரமாணம் ஆவின்நெய்யிற்கொள்ள நீர்க்கடுப்பு எரிவு அடைப்பு மூத்திரப்பாளை கைகால் காந்தல் எலும்புருக்கி பெரும்பாடுதீரும் இதுகளெல்லா மிச்சாபத்தியம்.

சீந்திச்சர்க்கரை பலம்-க சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு கசகசா தாளிசப்பத்திரி மாசக்காய்இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்து வடிகட்டினசூரணம் சலம்-க சீனிபலம்-சு ஒன்றாய் கலந்து திரிகடிபிரமாணத்தில் வாலைரசசெந்தூரம் வைத்து நெய்யிற் கொள்ள மேகநீர்பிரமேகம் பிரமியம் அஸ்திசுரம் வெட்டைமூலசூடு பித்தம் கைகாலெரிவு மேகவூறல்தீரும்.

கொடிவேலிசூரணம்:

கொடிவேலிவேர் புங்கம்வேர் ஆவிலிப்பட்டை இவைகளின் சூரணம வகைக்குபலம்-க கடுக்காய் சுக்கு திப்பிலி கடுகுகரியசீரகம் வகைக்குபலம்-உ இவைகளைவெதுப்பி சூரணித்து ஒன்றாய்க்கலந்து வேளைஒன்றுக்குத் திரிகடிபிரமாணம் மண்டலங்கொள்ளவாதவாயு பட்சவாதம்தீரும்.

மதுராதிச்சூரணம்.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் விலாமிச்சுவேர் தக்கோலம் ஏலம் சிறுநாகப்பூ மல்லிகிரும்புசுறுதேங்குமிளகுதிரிபலைகூகைநீர் முத்வக்காசு திப்பிலிலவங்கம் லவங்கபத்திரி நன்னாரிவேர்பருத்திவிரைப்பருப்பு நெற்பொரி நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-உ வெதுப்பிபொடித்து தாளிசபத்திரி சூரணம் விராகனிடை-ச சீனி பலம்-ச கூட்டி திரிகடிபிரமாணஞ் சாப்பிட்டு பித்தம் அரோசியம் நெஞ்செரிவு கிறுகிறுப்பு வாந்திதீரும்.

வச்சிரவலிசூரணம்.

திரிகடுகு திரிபலை கல்லுப்பு ஏலம்லபங்கம் சிற்றரத்தைதிப்பிலிமூலம் கருஞ்சீரகம் நசீரகம் பரங்கிப்பட்டை அக்கிராகாரம் இந்துப்பு இரும்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அமுக்குறாக்கிழங்குவகைக்கழஞ்சு-ச கடுகுரோகணி வெங்காரம் ஓமம்வகைக்குகழஞ்சு-உ நவாச்சாரம் கல்மதம் வகைக்குகழஞ்சு-க இவைகளைஇடித்துசூரணம்பாதியும் சீனிபாதியுங் கலந்து திரிகடிப்பிரமாணம் தேன்நெய் பாலிற் கொள்ள கபாலவாயு குன்மம் காசம் கபம் பித்தம் ஊஷ்ணம்வெட்டை அபானவாயுதீரும்.

மகாஏலாதிச்சூரணம் முற்றிற்று,

மஸ்துமீகாரசாயனப் படலம்.

அதாவது சூரணபாகங்களை நெய்தேன் சர்க்கரைகலந்து கிளறியுண்ணுதலாம்:

கூறுமாந்தர்தானறிய குறிப்பாய்மருந்துரசாயனத்தை
தேறும்பாகம்தானறிந்து திறமாயருந்தவேண்டுமானல்
சோறும்வருடமொன்றுக்குள் கொள்ளும்விதியேசரியாகும்
மீறுமாண்டில்மேற்பட்டால் மீளாநோயும்மீளாதே.

இந்தரசாயனங்கள் மானிடர்கள் பிணியுண்டாயிருக்கும்போதும் சுகமாயிருக்கும்போதும் அருந்தவேண்டுமானல் ஒருவருஷத்திற்குள்ளாக சாப்பிடுவதே தேகத்திற்குவலுவு பிணியும்நீங்கும் மேற்பட்டால் வியாதிபோகாது அதனுல்பலனுமில்லைபண்டிதன்பேரிற் குற்றம் சாற்றுவண்ண மிகவுநன்மை.

விருத்தம்.

தீரும்லேகியரசாயனமுந் தெளிவாயறியமானிடற்கு
சாரும்பிணிகள்தானகல தயவாய்ப்பலநூலாராய்ந்து
சேரும்பாகம்பிசகாமல் தெளியவுரைத்தபண்டிதந்தான்
மேருமுனிவர்தான்கூடி மெய்யாயறைந்ததின்நூலே.

தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு கோரைக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்- அரை மூப்புரண்டி தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்பலம்-க பிரப்பங்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-ங மல்லிசித்தரத்தை கோஷ்டம்லவங்கம் தாளிசப்பத்திரி வகைக்கு விராகனிடை-ங வெட்டிவேர் கூகைநீர் விலாமிச்சம்வேர் கடுகுரோகணி வகைக்குவிராகனிடை-ரு குங்குமப்பூ கோரோசனை பச்சைகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-க தான்றிக்காய் வாய்விளங்கம் மாசக்காய் தேவதாரம் சிறுநாகப்பூவகைக்கு விராகனிடை-உ அதிமதுரம் கிராம்புசாதிக்காய் சாதிபத்திரிஏலம் அதிவிடயம்கொடிமுந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வகைக்கு விராகனிடை-ரு இவைகளை ரவியிலுலர்த்தித் தனித்தனியே இடித்துவடிகட்டியிடைப்படி ஒன்றாய்க்கலந்து ஆவின்பால்விட்டுப் பிசைந்து ஒருபடி ஆவின்பாலும் ஒருபடிதண்ணீருங் கலந்து ஒருசட்டியிலிட்டு துணியினல்வாயில் வேடுகட்டி அதின்மேற்பிசைந்த மருந்தைவைத்து சட்டியால் மூடி பால்வற்றும்வகை எரித்து மருந்தையெடுத்துலர்த்தி ஒருசட்டியில் மூன்றுபடி ஆவின்நெய்விட்டுத் தீபம்போலெரித்துக் கொதிக்கும்போது பத்துக்கதலி வாழைப்பழத்தை தோல்நீக்கிப் பணம்போற் கிள்ளிப்போட்டு அயக்கரண்டியாற் கிண்டிச் சிவந்துவரும்போது பத்துபலச்சீனியை போட்டுக்கிண்டி கரைந்த பருவத்தில் கீழ்விறக்கி ஷை சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு அரைப்

படி தேன்விட்டு மிசர்மித்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குப் புன்னைக் காய்பிரமாணம் மண்டலங்கொண்டால் நீரிழிவுநீர்க்கடுப்பு இற்று வடிதல் மேலிளைப்பு சித்தபிரமை வெட்டைவெடிசூலைசலக்கழிச்சல் மூலப்பாண்டு காமாலை சோகைகாசம் உழைமாந்தம் குன்மம் குஷ்டம் ரணமுருக்கி கிருகிருப்பு கபாலவாயுகண்டச்சூலை அண்டவாயு கன்னபுற்று மகோதரம் விக்கல் அதிசாரந்தீரும்.

நாடி பலத்து தாதுபுஷ்டி யுண்டாகும் பத்தியமில்லை ஆனால் அவபத்தியம் பழையதாகாது.

பரங்கிப்பட்டை அமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்கு பலம்-ம நிலப்பனைக்கிழங்கு பலம்-ரு தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு பலம்-உ நன்னாரிவேர் சங்கம்வேர் திரிகடுகு திரிபலை லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூவாய்விளங்கம் மல்லிகருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஓமம் குறாசாணி அரத்தை சந்தனஞ்சிறுதேக்கு கண்டங்கத்திரிவேர் கொடிவேலிவேர் விலாமிச்சுவேர் தக்கோலம் வால்மிளகு முந்திரிகை பேரீந்து வெட்பாலையரிசி தாமரைக்கிழங்கு சாதிக்காய்கிராம்புபத்திரி சரிவேப்பிலை வகைக்குப்பலம்-க குங்குமப்பூ கோரோசனை பச்சைகர்ப்பூரம் வகைக்குகழஞ்சு-க இவையெல்லாம் ரவியிலுலர்த்தி இடித்துச் சூரணஞ்செய்து முனைபோற் பிட்டவித் துலர்த்தி ஆவின்பால்படி நாலில் சீனிநாலுசேர்போட்டுப் பாகுசெய்து அப்பால் நெய்படி-உ கூடவிட்டுக்கிண்டி ஒன்றாய் லேகித்தபின்பு கீழே யிறக்கி மேற் சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு தேன்படி-க விட்டுப்பிசைந்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்குக்கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலங்கொள்ள கிரந்திசூலை கண்டமாலைவாயுவாதம பிமியம லிங்கப்புற்று சிலேத்மரோகம் கசு-ம் தீரும்.

கெந்தரசாயனம்.

திரிகடுகு கிராம்பு ஏலம் லவங்கபட்டை லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் தாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சுவேர் ஓமம் சீரகம் குறாசாணிஓமம் சித்தரத்தை சித்திரமூலம் திப்பிலிமூலம பூலாக்கிழங்கு ஆனைத்திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கூகைநீர்முந்திரிகை சந்தனம தக்கோலம் அதிமதுரம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சிமல்லிபேரீச்சம்பழம் திரிபலை சாதிப்பத்திரி வெட்டிவேர் குங்குமப்பூநிலப்பனைக்கிழங்கு அசுவகெந்திக்கிழங்கு நெருஞ்சி நீர்முள்ளிபூனைக்காலி இவைகளின் வித்து வகைக்கு விராகனிடை-ம பரங்கிப்பட்டை-உம இவைகளைத் தனித்தனியே இடித்துவடிகட்டி யிடைப்படி ஒன்றாய்க்கலந்துமுன் போற் பிட்டவித்துலத்தி எழுபதுபலச்சீனியை ஆறுபடி தண்ணீர் விட்டான்கிழங்குச் சாற்றிற்கரைத்துக் காச்சி பாகுபதத்தில் ஒரு படி ஆவின்நெய்யில் சுத்திசெய்த நாலுபலக்கெந்தகத்தை போட்டு கரையக்காய்ச்சி பாகில்விட்டுக்கிண்டி நீர்வற்றினதின் பேரிலிற்க்கி

அதில்சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி. ஆறினபின்பு தேன்படி-௧ கூடவிட்டுப்பிசைந்து கலசத்திலடைத்து நெல்லுக்குள் பத்துநாள் வைத்தெடுத்து கழற்காய்ப்பிரமாணம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாய்க்கொள்ள வாதம்எண்பது பித்தம்நாற்பது கிருச்சனம்ஆறு சூலை பதினெட்டு சோகை க்ஷயம் வேகம் அக்கினிமந்தம் தீரும்.

கதலிரசாயனம்.

கோஷ்டம் பலம்-௪ கண்டதிப்பிலிசுக்கு சாதிக்காய்கிராம்புசீரகம் மிளகரணை சங்கம்வேர் வகைக்குபலம்-௨ இவைகளை யிடித்து வடிகட்டி முன்போல் பிட்டவித்துலர்த்தி இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் நூறு கதலிப்பழத்தையும் பத்துபலச்சீனியையும் கரைத்துக்காய்ச்சி பாகுபதத்தில் ஒருபடி ஆவின்நெய்விட்டுக் கிண்டிக்கொடுத்து நீர்வற்றினதின்பேரில் கீழேயிறக்கிச் சூரணத்தை தூவிக்கிண்டி ஆறினபின்பு காற்படி தேனைவிட்டுப் பிசைந்துவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணத்தில் வங்கபற்பம்ரசபற்பம் வைத்துச்சாப்பிட பெரும்பாடு எலும்புருக்கி பிரமேகம் சூலை அரையாப்பு கிரந்தி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை உஷ்ணம் எரிவு காந்தல் சிரங்கு சொறிகரப்பான் மேகஊறல் கிராணிமூலச்சூடு இளைப்பு இருமல் நீரிழிவு கிரிச்சனந்தீரும்.

இஞ்சிரசாயனம்.

அரைப்படி வலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் இந்துப்பைக் கரைத்து அதில்மேற்றோல்சீவி பணம்போலரிந்த இஞ்சிபலம்-ய போட்டு ௩-நாளும வைத்துலர்த்தி இடித்துவலிகட்டின சூரணத்தையும் திரிகடுகு திரிபலை சீரகம் சதகுப்பை மரப்பூ அதிமதுரம் அதிவிடயம் மல்லியும் கற்கடகச்சிங்கி தாளிசப்பத்திரி சோமனுப்பு பொட்டிலுப்பு லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சன்னலவங்கப்பட்டை வகைக்குப் பலம்-வ கோஷ்டம் அக்கிரகாரம் பெருங்காயம் வகைக்குப் பலம் அரிக்கால் பரங்கிப்பட்டை கொடிவேலி வேர்பட்டை வகைக்குப் பலம் மாகாணி இவைகளை வெதுப்பி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் தேன் ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி-வ விதம்விட்டு நன்றாய்ப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய்ப்பிரமாணம் மண்டலங்கொள்ள அஷ்டகுன்மம் நெஞ்செரிவு வாந்தி குடற்புரட்டல் நக்கல்கழிச்சல் வயிற்றிரைச்சல் மண்டைக்குத்து பித்தபடபடப்பு வாய்நீரூறல் விலாக்குத்து ருத்திரவாயு செரியாமை அரைசோறுபோற் கழிதல் அபானக்கடுப்பு பொருமல் கைகாலோய்தல்தீரும்.

பாக்கிப்பட்டை விராகனிடை-௩௪ திரிகடுகுகருஞ்சீரகம்ஓமம் குறுசாணிஓமம் திரிபலை சிற்றரத்தை பேரரத்தை செவியம் வால்மிளகு கோஷ்டம் மல்லி கசகசா சடாமாஞ்சில் கிறும்பு சாதிக்காய் இலவங்கப்பட்டை இலவங்கப்பத்திரி தாளிசப்பத்திரி திப்பிலிமூலம் வகைக்குவிராகனிடை-௧ சீரகம் ஏலம் வகைக்கு விராகனிடை-௨ கொடிவேலி நன்னாரிசக்கு இவைகளின்வேர்நிலப்பனைக்கிழங்குஅமுக்குறாக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-௧ இவைகளை ரவிபிலுலத்திகாலேயரைக்காற்படி ஆவின்நெய்யில்-௩௪ விராகனிடை சீனிகலந்துகாச்சி இளகினதின்பிறகு அதில்சூரணத்தைப்தூவிக்கிண்டி ஆறினபின் தேன்படி-வ விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர மேகவாயு வாயுத்திரட்சிதீரும் உப்பைக்கூட்டி புளிப்புகைதள்ளவும்.

மஸ்துமீகரசாயனப்படலம் முற்றிற்று.

லேகியப் படலம்.

அதாவது எவ்வகை சூரணபாகங்களுடன் முக்கியமான செந்தூரங்கள் பஸ்பம் முதலானதுகளை மெழுகுபோல் இளகினபதத்துடன் கிளறி யுண்ணுதலாம்.

விருத்தம்.

பூட்டினார்லேகியத்தின் வபதுமார்க்கம்
　பொல்லாதபாவிகட்கும் கருமிகட்கும்
காட்டினார்வபதுதான் திங்கள்எட்டு
　களிப்புறவேதின்பதுவு மமிர்தமாகும்
மாட்டினார்சித்தர்கள்தான் செய்புமார்க்கம்
　மகிமைபடாமண்டலத்தில் யார்க்குங்கிட்டா
மூட்டினார்வயித்திய சங்கிரகமாக
　முழுமக்கள்தானறிய மொழிந்திட்டாரே.

இதன் தாத்பரியம் லோகத்துமானிடர்கள் அறியவேண்டிஇந்நூலிற்சொல்லிய லேகியங்களை எட்டுமாதத்திற்குள் சாப்பிடுவதேதேவாமிர்தமாகும் மேற்பட்டால் விஷாமிர்தமாகும் ஆனால்பெரும்பாலும் பிணியாளர்க்கு பண்டிதன்கவனித்து அவிழ்தங்களின் வயதறிந்து கொடுக்கவேண்டும் என்பதாம்.

அமிர்தசஞ்சீவிலேகியம்.

வல்லாரைசிறுபுள்ளடி கொடுப்பைசிற்றாமுட்டி தாழைவிழுது வகைக்குபலம்-ரு இடித்து உ௰-படி சலத்திற்போட்டு வற்றவைத்த கியாழம் ஆவின்பால் இளநீர்வகைக்குப்படி இரண்டனை ஒன்றாய்க் கலந்து அதில்மேற்பாணை நீக்கின பத்துபலம் இஞ்சியை மயனமாயரைத்துப்போட்டு வேகவைத்து வெந்ததின்பேரில் சீனிகற்கண்டு வகைக்குப்பலம்-கஉ-வீதம்போட்டுப்பாகுசெய்து கோஷ்டம் வால்மிளமி ஏலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிக்காய்கிராம்பு அக்கிராகாரம் சிவதை ஓமம் நறுக்குமூலம் திரிகடுகு அரத்தை சாதிபத்திரி தாளிசபத்திரி அதிவிடயம திரிபலை வகைக்குப்பலம் அரைவீதம் வெதுப்பிப்பொடித்தசூரணத்தையும் வில்வப்பூபாசிலவித்துச்சுத்திசெய்த பரங்கிப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-உ அன்னபேதிகாயம்மூன்றிரிகைப்பழம் பேரீச்சம்பழம கூகைநீர் வகைக்குப் பலம் அரை குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைகர்ப்பூரம் அபின் வகைக்குக்கழஞ்சு கூ-வீதம் பொடித்த சூரணத்தையும் அரைப்பலத்தேற்றாவிரையை ஆவின்பாலில் ஊறவைத்து அரைத்தையும் நாலுபலம் சீந்திற்சர்க்கரையும் சிறுகச்சிறுகப்போட்டு மருந்துக்குத்தகுந்த நெய்யைச் சிறுகசிறுக விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கிஆற்றி ஒருபடித் தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேகத்திலெடுத்த சகலரோகமும் அஸ்திசுரம் காங்கைசீதம் இரத்தம்விழுதல் வாயுபாண்டு சோகை காமாலை முதலான சகலரோகமுந்தீரும்.

குண்டலாதிலேகியம்.

சங்கம்வேர்பலம்-எ செவியம் கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குப்பலம்-ரு வல்வம்கொடிவேலி சீந்தில்நிலப்பனை சிற்றாமுட்டிகொட்டி அமுக்குரா இருவேலி இவைகளின்மூலம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப்பலம்-உ௰ இவைகளையிடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து குழம்பாய்க்காய்ச்சி கூகைநீர் பலம்-ச சிறுநாகப்பூ கருஞ்சீரகம்நற்சீரகம் வகைக்குபலம்-கூ ஏலம் லவங்கம் முத்தக்காசு சிறுதேக்கு கற்கடகச்சிங்கி திப்பிலிமூலம்சாதிக்காய் பெருங்காயம் வகைக்குப்பலம்-உ இவைகளையிடித்து வடிகட்டினசூரணத்தையும் அரைப்படி சுக்குச் சூரணத்தையும் அரைப்படி மிளகுத்தூளையுந்தூவி ஒருபடி தேன்விட்டுப் பிசைந்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாய்ச் சாப்பிட்டுவர சிலேத்மரோகம் கூகூ-ம் சகலவாயுவும் குன்மம் அ-ம் விக்கல் வாந்தி ஒக்காளம் பீனிசம் சன்னி தோஷம் சுரம்சூத்து உளைவு வயிற்றுப்பிசம் அக்கினிமாந்தம் செறியாமை நெஞ்செரிவு பித்தமுந்தீரும்.

கூழ்பாண்ட லேகியம்.

கூழ்பாண்டச்சாறுபடி-௪ தாழைவிழுது தென்னம்பூ எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறுவகைக்குப்படி-க ஆவின்பால்படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து ம-பலச் சர்க்கரையைக்கலந்து காய்ச்சி பாகுசெய்து அதில்சீரகம் மல்லிகோஷ்டம் மிளகுமாசக்காய் ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அதிமதுரம் தாளிசப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-க சூரணித்துத்தூவி நெய்படி-அரை விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கி ஆற்றி தேன்படி-அரை விட்டுப்பிசைந்து புன்னைக்காய் வீதஞ் சாப்பிட்டுவர காமாலைசோகை அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை பிரமியம வெள்ளைவிழுதல் நீர்ச்சுருக்கு ஊஷ்ணரோய்தீரும் தேகம் புஷ்டியாகும் விந்தூறும் புளிபுகையிலைதள்ளவும்.

வில்வாதிலேகியம்.

மேற்றோல்போக்கின வில்வவேர் துலாம்-க சங்கு அமுக்குறா சத்திச்சாரணை மிளகரணை விலாமிச்சு முக்காவேளை நன்னாரி மணிவேம்பு அறுகுகற்றாழைதாழை கீழ்க்காய்நெல்லி விளாவெள்ளறுகு நெல்லிவேலிப்பருத்தி தூதுவேளை குட்டி விளா நெரிஞ்சி சிறுவழுதலை இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-ம இருதூணிநீரிற்போட்டு வற்றவைத்தகியாழம்படி-௪ கரிசாலை வல்லாரை நெல்லிக்காய் புளியாரை மணத்தக்காளிகுமட்டி மாதுளம்பழம்நீர்முள்ளி ஆடாதோடை மொசுமுசக்கை இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி-க ஆவின்பால் படி-௨ ஒன்றாய்க்கலந்து ஐம்பதுபலச் சீனியைகலந்து காச்சி பாகுசெய்து அதில்சாதிக்காய் கிராம்பு சாதிப்பத்திரி வால்மிளகு குருசாணிஓமம் மதுரம்கோஷ்டம் சன்னலவங்கம் சடாமாஞ்சில் வாலுளுவையரிசி தாளிசபத்திரி வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம்அதிவிடயம அரத்தை பேரரத்தை கடுக்காய்ப்பூ ஓமம் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் விளாவரிசி வெட்பாலையரிசி மல்லி கூகைநீர்காட்டாத்திப்பூ விளாம்பழத்தோடு சிறுதேக்கு நிலவேம்பு இலுப்பைப்பூ சந்தனம் வகைக்குப்பலம்-வ வெதுப்பி பொடித்துததூவி நெய்படி-க கூடவிட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கியாற்றி தேன்படியறைவிட்டுப்பிசைந்து ஒருமண்டலங்கொள்ளதானியபுடம்வைத்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் திரிலோகசெந்தூரம்வைத்து ஒருமண்டலங்கொள்ள பித்தம் நாற்பது உப்பிசம் ஊஷ்ணவாயு கைகாலெரிவு காந்தல் அரோசியம் கசப்பு அன்னத்துவேஷம் வாந்திவிக்கல் வெள்ளோக்காலம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை மயக்கம் கிருகிருப்பு குலையெரிவு குன்மம் மேல்மூச்சு ஏங்கல் கிராணிகழிச்சல் காமாலை சோகைபாண்டு நீரிழிவு அந்தரவாயுமுதலான வியாதிகள்தீரும்.

வில்வவேர்பலம்-ரு இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டெட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து ஆறுபலம் சர்க்கரையைக்கரைத்துப் பாகுசெய்து மிளகு செவியம் திப்பிலி இவைகளின்பொடிவகைக்கு படி-வ ஏலம் இலவங்கம் சுக்கு சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-க சாதிப்பத்திரிகிராம்பு வகைக்குபலமரை இவைகளையிடித்துவடிகட்டின தூளைத்தூவி நெய்படி அரைக்கால் விட்டுக்கிண்டி இறக்கி யாற்றி தேன் படி அரைக்கால் விட்டுப் பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவந்தால் வயிற்றுவலி குன்மம் இருமல் ஈளைகாசம் நெஞ்செரிவு வாயு கிராணி அதிசாரம் பித்தகாசம் தேகதாகந்தல் நீரேற்றம் விக்கல்விடபாண்டுசுரம் உப்பிசம் வயிற்றுளைச்சல் வாந்தி பித்தம் மலக்கட்டு தீரும்.

வில்வவேர்துலாம்-க இடித்துஇருதூணித் தண்ணீரிற்போட்டு எட்டிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து நாற்பத்தொருபலங்கற்கண்டைக்கரைத்து பாகுசெய்து சுக்குபலம் நாலரை மிளகுசிறுநாகப்பூ திப்பிலி வகைக்குப்பலம் இரண்டரை அரத்தைசெவியம்சீரகம்வகைக்குபலம் மூன்றரை தேற்றாவிரை கொடிவேலிவேர் வகைக்கு பலம் ஒன்றரை ஏலம்லவங்கம் பச்சிலைகச்சோலம் வகைக்குகழஞ்சு-க இடித்துத்தூவி நெய்தேன்விட்டுக்கிண்டி லேகியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு பொட்டைபாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர முந்தினபிரயோகத்திற் சொல்லிய பிணிகள்தீரும்

வில்வவேர் பலம்-ரு அதின்பழம்-உ0 முடித்துப் பதக்குநீரிற் போட்டு மூன்றுபடியாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில் வெல்லமபலம் ய் கரைத்துக்காய்ச்சி பாகுசெய்து திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் மிளகு சீரகம் ஏலம் லவங்கம் சிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி அதிமதுரம் கூகைநீர் வாலுளுவைபரிசி சடாமாஞ்சில் அதிவிடயம் அகில் இந்துப்பு வகைக்குபலம்-உ குங்குமப்பூ கிராம்பு சாதிபத்திரி சாதிக்காய் கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-உ வெதுப்பிபொடித்துதூவி நெய்தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை யொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர குன்மம் சத்திவிக்கல் நெஞ்சுவடி அரோசியம்மூக்குநீர்பாய்ச்சல் குலையெரிவு காமாலை கிராணி ஈளைஇருமல் வயிற்றுவலி கிருமிமூலந்தீரும்.

வில்வவேர்பலம்-ா விலாமிச்சுவாகை பாதிரிவிளாநன்னாரி சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி குட்டிவிளாவிலாவிரை முன்னை முசுமுசுக்கை கொடிவேலி தேற்றா இவைகளின்மூலம் வகைக்குபலம்-ரு இடித்து இருதூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்துகியாழத்துடன் குமட்டி மாதுளம்பழச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குபடி க ஆவின்பால் படி-உ விட்டுநாலுசேர் சர்க்கரையைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாகுசெய்து திரிகடுகு திரிபலாதி லவங்கம் ஏலம்கோஷ்

டம் மதுரம் கொந்தகம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் வாய்விளங்கம் சாத்திரவேதி தாளிசப்பத்திரி சண்பகப்பூ அக்கிராகாரம் மல்லி விளாவரிசி சிறுதேக்கு முந்திரிகை பேரீந்து வில்வப்பூ வாலுளுவையரிசி சடாமாஞ்சில் சிறுநாகப்பூ நாகணம் பருத்திப்பருப்பு நிம்பவித்து இலுப்பைப்பூ வகைக்குபலம்-௧ இவைகளையிடித்துசூரணித்துத்தூவிநெய்படி அரை விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்படி அரை விட்டுக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர அரோசியம்வீக்கம் சதிபாண்டு விடபாண்டு வயிற்றெரிவு உப்பிசம் கிராணி கைகாலெரிவு காந்தல் அன்னத்துவேசம் க்ஷயம் சுவாசகாசம் சூலசுரம்-௯௪ பித்தம்-௪௰ அதிசாரம்தீரும்.

வில்வம் முக்காவேளை சுக்கு இவைகளின்வேர் வகைக்குபலம் ௨௰ சிற்றாமுட்டி பலம்-௰ கூந்தல்முள்ளி சாரணை கண்டங்கத்திரிவிலாமிச்சு சிந்தில் கொடிவேலி பொன்முசுட்டை நன்னாரி இவைகளின் மூலம் சிறுதேக்குவகைக்குபலம்-௫ காட்டுமல்லிகைபலம்-௨ இவைகளையிடித்து இருதூணிநீரில்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்துடன் ௨-படி பால்விட்டு நாலுசேர் சர்க்கரையைக் கரைத்துப்பாகுகாய்ச்சி அதில்திரிகடுகு திரிபலாதிகிராம்பு ஏலம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கோஷ்டம்தாளிசபத்திரி ஓமம்குரோசாணிஓமம் சித்தரத்தை மல்லி லவங்கப்பட்டை அக்கிராகாரம் ஆனைத்திப்பிலி வாலமிளகு சாதிக்காய்இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-௧ வெதுப்பிபொடித்துதூவி நெய்படி-௧ விட்டுக்கிண்டி மெழுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்படி-அரை அயச்செந்தூரம் மண்டூரச்செந்தூரம் வகைக்குபலம்-௨ சேர்த்துப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட ஷை வியாதிகள்தீரும்.

நெல்லிக்காய்லேகியம்.

நெல்லிக்காய்சாறுபடி-௮ இஞ்சிச்சாறு ஆவின்பால் இளநீர் வகைக்குபடி-௧ வில்வவேர்சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குப்பலம் இரண்டரை இடித்தெட்டுபடிதண்ணீரிற்போட்டு வற்றவைத்தக்கியாழம்படி ௧௨ ஒன்றாய்க்கலந்து சீனிபலம்-௬ கற்கண்டு பலம்-௰ கரைத்துக்காய்ச்சி பாகுபதத்தில் சுக்கு கண்டதிப்பிலி கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் வகைக்குபலம்-௧வ மிளகுதிப்பிலி கடுகு வாய்விளங்கம் முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் வகைக்குபலம் அரையே அரிக்கால் நற்சீரகம் சாதிக்காய் தான்றிக்காய் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-௨௨ இலுப்பைப்பூ மல்லி சன்னலவங்கம் வகைக்குப்பலம்-வ சாதிப்பத்திரி வெட்பாலையரிசி கோஷ்டம் சதகுப்பை தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்பத்திரி இந்துப்பு வெங்காரம் சவுங்காரம் அமுக்குறாவேர் நன்னாரிவேர் ஆடுதீண்டாப்பாளைவேர் சிறுதேக்கு ஆனைதிப்பிலி கற்கடகச்சிங்கி கூகைநீர் வகைக்குவிராகனிடை-௨௨ குரோசாணி ஓமம்வெடி

யுப்பு கஸ்தூரிமஞ்சள்வளையலுப்பு பெருங்குரும்பைவகைக்குவிராக னிடை-கவ வலம்புரிக்காய்விராகனிடை-கஉ பெருங்காயம்விராகனி டை அரை இவைகளைப்பொடித்துக்தூவி மருந்துக்குதக்க ஆவிநெ ய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகு பதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்விட்டுப் பிசை ந்துவேளை ஒன்றுக்குக்கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர பித்தம்வாயு அரோசியம் இருமல் சுவாசகாசம் க்ஷயம் எலிகடி கா வரட்சி உட்சுரம் கிராணிஅக்கினிமந்தம் குன்மம் கைகால் உடம்பெ ரிவு பித்தகாமாலை சோகை நெஞ்சுத்துடிப்பு கிறுகிறுப்பு எலும்புரு க்கி நீர்த்தாரைஎரிவு சுருக்கு வியர்வைதீரும்.

அறுபதுபலம்நெல்லிவற்றலை நஉ-படி தண்ணீரிற்போட்டுஎட் டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் உ0-பலச் சர்க்கரை யைப் பாகுசெய்து அதில்அதிமதுரம் கூகைநீர் முந்திரிப்பழம்வகை க்குபலம்-உ பேரீச்சபழம் திப்பிலி வகைக்குபலம்-ங இவைகளை யரைத்துநெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன்விட்டுப் பிசை ந்து வேளை ஒன்றுக்கு டன்னேங்காய்பிரமாணங் கொள்ள வாந்திபித் தம் காமாலை பித்தபாண்டு வரட்சிதிமிர்வாயு சோகை நீர்ச்சுருக்கு குன்மம் உடம்பெரிவுதீரும்.

ள-பல நெல்லிவற்றலைத்தூளித்துநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற் ற்றவைத்துவடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச்சீனியைக்கரைத்துபாகு செய்து அதில்சுக்கு ஓமம்மூலம் கிராம்பு தக்கோலம் ஏலம் குங்கிலி யம் குக்கில் வாய்விளங்கம் சீரம் கொத்தமல்லி கூகைநீர் அதிமது ரம் வகைக்கு பலம்-க இடித்துத்தூவி ஒருபடிநெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்து வைத்துக்கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர அஸ்திசுரம் உழலைகாந் தல் கிராணி வாயுபொருமல் இருமல் க்ஷயம் ஈளை தீரும்.

தான்றிக்காய்லேகியம்.

ள-பலத் தான்றிக்காயைத் தூளிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில பத்துபலச்சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில்அதிவிடயம் சாதிக்காய் அபின்கஞ்சாவகைக்கு பலம்-க சூரணஞ்செய்துஒருபடிநெய்விட்டுக்கிண்டிலேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருசுண்டைக்காய்பிரமாணஞ் சாப்பிடுவர்பொரு மல் வாயுகடுப்பு இரத்தம் அதிசாரகிராணிமூலம் ஊஷ்ணந்தீரும்.

கடுக்காய்லேகியம்.

ள-பலக்கடுக்காயை இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன் றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலச் சர்க்கரையை கரைத்துபாகுசெய்துஅதில்சிவதைஇஞ்சிமிளகு ஓமம்வாய்விளங்கம் திப்பிலிவகைக்குபலம்-க இவைகளை அரைத்துப்போட்டுஆவின்நெய்

படி-க விட்டுக்கிண்டிலேகியஞ்செய்து வேளையொன்றுக்கு புன்னைக்காய்ப்பிரமாணங்கொள்ள அக்கினிமந்தம் சூலை மலசலக்கட்டு வாயு மூலந்தீரும்.

கொட்டைநீக்கிய கடுக்காய்பலம்-ர சிவதைபுளியாரை வல்லாரை சூரத்துநிலாவரை வகைக்குபலம்-உ கடுகுரோகணி இரும்புதிப்பிலி சிறுநாகப்பூ வாலுளுவையரிசிசற்கடகச்சிங்கி கருஞ்சீரகம்மிளகு தான்றிக்காய் மல்லி தாளிசப்பத்திரி வகைக்கு பலம்-வ இவைகளையிடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குப்பாதி சர்க்கரைகலந்து நெய் தேன்விட்டு லேகியஞ்செய்து வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மலசலக்கட்டு உஷ்ணம் வாயு மேககாந்தல் கால்கையெரிவு சூலையெரிவு குடலைப்புரட்டல் மூலைச்சூடுகாந்தல் இளைப்புவரட்சி புகைச்சல் இருமல்தீரும்.

சுக்குலேகியம்.

௱-பல சுக்கைச்சிதைத்து தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் பத்துபலபனைவெல்லத்தை கரைத்து பாகுசெய்து ஓமச்சூரணம் கருவேப்பிலைச்சூரணம் வகைக்குப் படி அரை வீதம்தூவி அரைப்படிநெய்விட்டுக் கிண்டி வைத்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர கிராணிமூலம் திசைவாயு அதிசாரம் கடுப்பு இரத்தம் பாரிசவாயு வீக்கம் சூலை பொருமல் மந்தம் செறியாமை புளித்தேப்பந்தீரும்.

மிளகுலேகியம்.

௱-பல மிளகைச்சிதைத்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்தகியாழத்தில் பத்துபலங்கற்கண்டைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து அக்கிராகாரம் சீரகங்கிராம்பு ஏலம்கோஷ்டம் அதிமதுரம் வாய்விளங்கம் பத்திரி நறுக்குமூலம் வகைக்குப் பலம்-க இடித்துத்தூவி படிநெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலாற்றி தேன்படிஅரைவிட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர சிலேத்மம்-௬௬ கபம் நீர்த்தோஷம் சில்விஷம்வாதம் வாயுதீரும்.

திப்பிலிலேகியம்.

௱-பலத் திப்பிலியைத்தூணிநீரிற்சிதைத்துப்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்பத்துபலசற்கண்டைக்கரைத்து பாகுசெய்து சுக்குஅரத்தை அக்கிராகாரம் கடுக்காய் ஓமம் சீரகம் கொத்தமல்லி வெப்பாலையரிசிசண்பகப்பூ கோஷ்டம்வகைக்குபலம் க-பொடித்துவடிகட்டித்தூவி அரைப்படி நெய்விட்டுக்கிண்டி தேன்படிஅரைக்கால்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு புன்னைக்காயளவு கொள்ள மண்டலத்தில் சிலேத்மம்-௬௬ வாதம் அதிசாரம் வாயு குன்மம் உப்பிசம் நீங்கும்.

வெள்ளைப்பூண்டுலேகியம்.

௱-பலம் வெள்ளைப்பூண்டைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் பத்துபலச் சீனியைப்போட்டு பாகுசெய்து பெருங்காயம் சுக்கு வால்மிளகு கடுகு இந்துப்பு ஓமம் ஏலம் திப்பிலி மிளகுசீரகம் திரிபலை வெட்பாலையரிசி அதிவிடயம் வாய்விளங்கம் வகைக்குபலம்-க பொடித்துத்தூவிக் கால்படி ஆவின் நெய்யை விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்து, வேளை ஒன்றுக்கு புன்னைக்காயளவு கொள்ள வாயுவும் குன்மமெட்டும்நீங்கும்.

கடுகுலேகியம்.

௱-பலக்கடுகைத் தூணிநீரிற்போட்டெட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்து அதில்பத்துபலம் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாகு செய்து ஓமம்சுக்கு திப்பிலிகிராம்புகாயம்கொத்தமல்லி சீரகம்வாய் விளங்கம் மஞ்சள் அதிவிடயம் வகைக்குபலம்-க இடித்துத் தூவிக் கால்படி நல்லெண்ணெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத்துக் கொண்டு வேளை ஒன்றுக்குப் புன்னைக்காயளவுகொள்ள மூலரோகம்வாயு உதிரத்திரட்சி புளித்தேப்பம் செரியாமை பொருமல் குன்மவாயு மலசலக்கட்டுத்தீரும்.

வெந்திய லேகியம்.

௱-பலம் வெந்தயத்தைதூணிநீரிற்போட்டெட்டொன்றாய்வற்ற வைத்து வடிகட்டி பத்துபலஞ்சர்க்கரையைக்கரைத்துபாகுசெய்து அதில் அதிமதுரம் கோஷ்டம் சீரகம்கசகசா அதிவிடயம் ஓமம்சா திக்காய் கிராம்பு அபின் கஞ்சாசுக்கு குறாசாணிவகைக்குப்பலம்-க பொடித்துத்தூவி படிநறுநெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலெடுத் துவைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சுவீதஞ்சாப்பிட்டு வர கிராணிகடுப்புத் தீரும்.

ஓமலேகியம்.

௱-பலம் ஓமத்தைத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்து அதில் பத்துபலச் சருக்கரையைக்கரைத்து பாகு செய்து அமுக்குறாக்கிழங்கு சுக்கில் பரங்கிப்பட்டை கார்கோலரிசி வகைக்குப்பலம்-க பொடித்துத்தூவி நறுநெய்படிவிட்டுக்கிண்டிலே கியஞ்செய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சுவீதம் சாப்பிட்டுவர பரங்கி சூலைசிரங்கு குஷ்டம் கிரந்திப்புண் சில்விஷம் வாயுத்தீரும்.

பெருங்காயலேகியம்.

பெருங்காயம் பலம்-௨0 தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக்கி பத்துபலச் சீனியைப்போட்டு பாகுசெய்து வெள்ளைப்பூண்டு கடுகு மிளகுசுக்கு வகைக்குபலம்-க பொடித்துத்தூவி ௨-படி ஆவின்நெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகழஞ்சு வீதங்கொள்ள வாயுவாதந் தீரும்.

இஞ்சிலேகியம்.

ஒருபடி ஆவின்நெய்யில் முப்பதுபலச் சீனியைக்கலந்துகாய்ச்சிச் சரைந்தபின்பு இறக்கி அதில்மேற்றோலைநீக்கின பத்துபலம் இஞ்சியை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் மயனமாயரைத் துலர்த்தினசூரணத்தையும் அறிந்து உப்புக்கலந்து மோரில்போட்டு ஊறவைத்துலர்த்தின பிரண்டை உலர்ந்தகரிப்பான் பூவரசம்பட்டை வகைக்குப் பலம்-க வாலுளுவையரிசி தாளிசபத்திரி சுக்குமல்லி சித்திரமூலம் கற்கடகச்சிங்கி குறாசாணிஓமம் மிளகுசீரகம்ஏலம்திப்பிலி அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலிமூலம்வகைக்குப்பலம் அரை இவைகளையிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் தூவிக்கிண்டி வேளை ஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரபித்தவாயுஉஷ்ணம் சத்திகுன்மம் அரோசியம் விக்கல்அஸ்திசுரம் சன்னி அசீரணவாயு உப்பிசந்தீரும்.

கண்டங்கத்திரிலேகியம்.

ஆழாக்கு ஆவின்நெய்யில் ரு-பலவெல்லத்தைப்போட்டுக்காச்சிக்கரைந்தபின் இறக்கி மேற்றோலைபோக்கிய பதினைந்துபலம் இஞ்சியை சிறுகஅறிந்து ஆவின்நெய்விட்டுச் சிவக்க வறுத்திடித்து வடிகட்டின சூரணத்துடன் திரிகடுகு சித்தரத்தை செவியம் மதுரம் சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் ஏலந்திரிபலைமல்லிசிறுநாகப்பூ தாளிசப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி நெற்பொரி வகைக்கு கழஞ்சு-௩ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம் வகைக்கு கழஞ்சு-௨ இவைகளை ரவியிலுலர்த்தியிடித்து வடிகட்டினதூளையும் ஒருபலச்சீனியையும் தூவிக்கிண்டி ஆறின் ஆழாக்கு தேன்விட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவுகொள்ள புகைச்சல்இருமல் பித்தம்நெஞ்செரிவுவாந்தி தொண்டைக்கட்டு தலைநோய் குன்மம் வாட்சி மலசலக்கட்டு உட்சுரம் தாபசோபம் வயிற்றிரைச்சல் பொருமல் சீய் இரத்தம்வாயு அக்கினிமீந்தம் அபானவாயு கிராணி அதிசாரம் கழிச்சல்தீரும்.

இஞ்சி கண்டங்கத்திரி நெருஞ்சி முள்ளங்கி எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-க ஆவின்பால்படி-௨ ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் எட்டுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துக் காய்ச்சி பாகுசெய்து திரிகடுகு சீரகம் ஏலம் வாய்விளங்கம் கிராம்பு தாளிசப்பத்திரிவகைக்குப்பலம்-க சூரணித்துத்தூவி அரைப்படி ஆவின் நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலாட்டி தேன்நெய்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு பாக்களவு மண்டலங்கொள்ள வாதபித்தம் வாந்தி சூலை இசிவு அரோசியம் அன்னத்துவேஷம் குன்மம்பொருமல் விக்கல் பித்தஎரிவு கசப்பு கபாலக்குத்து மயக்கந்தீரும் இதுகளெல்லா மிச்சாபத்தியம்.

அஷ்டகுன்மலேகியம்.

தைவேளை பிரண்டை குப்பைமேனி இவைகளின்சாறுவகைக்குபபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் குழம்புபருவத்தில் கல்வத்திட்டு கரு-பலம்இலுப்பையபரைப்பைச் சுட்டகரியையும்திரிகடுகுஓமம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க இவைகளையும் கூடப்போட்டு மெழுகுபோலரைத்து பின்பு ரு-பலம் பனைவெல்லத்தைசேர்த்து பிசைந்து தான்றிக்காய்போற் குளிகைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டை வீதஞ்சாப்பிட்டுவர அண்டவாதம் குன்மம் கெண்டை உப்பிசம் செறியாமை பெருவயிறு வாயுத்திரட்சி மலக்கட்டு வயரல்நீர் இரத்தம்வடிதல் சகலவாயுதீரும் பத்தியம் கைப்புப்புளிப்புத் தள்ளவும்.

நாரத்தங்காய் லேகியம்.

நாரத்தம்பழம் இஞ்சி மூக்கரைச்சாரணைவேர் இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-ச ஒன்றாய்க்கலந்து ஐம்பது பலக் கருப்புக்கட்டியை கரைத்து காய்ச்சி பாகுசெய்து அதில்திரிகடுகு ஏலம் அதிமதுரம் தேசாவரம் கோஷ்டம் சிற்றரத்தை மல்லி தாளிசப்பத்திரி முந்திரிப்பழம் சாதிக்காய்சாதிப்பத்திரி கிராம்பு திரிபலைகுறாசாணி ஓமம் சந்தனம் கரியசீரகம் வகைக்குப்பலம்-அரை இவைகளை யிடித்து வடிகட்டின சூரணத்தையும் கரு-பலச் சீனியைத்தூவிஒருபடி நெய்யை விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி இரண்டுபடி தேன்விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குஒருபுன்னைக்காய்வீதங்கொள்ள பித்தம் நெஞ்செரிவு அரோசியம் வாந்திதாபசுரம் வாதபித்தருட்சைகிருகிருப்பு வாயுதலைநோவு அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டு காந்தல்தீரும் பத்தியம் புளிகசப்பு மோர்நீக்கவும்.

சிவதைலேகியம்.

பாலில் அவித்துச் சுத்திசெய்திடித்து வடிகட்டினசிவதை சூரணம் வகைக்கு விராகனிடை-கரு(ய) முத்தக்காசு சூரணம் விராகனிடை-கூ திரிகடுகு திரிபலை கண்டதிப்பிலி இந்துப்பு ஓமம் கடுரோகணிவாய்விளங்கம் அதிவிடயம்மாசக்காய் இவைகளின்சூரணம வகைக்குகழஞ்சு-க ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபடி சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் ரு-பலச் சர்க்கரையைப் போட்டுக் காய்ச்சிக் கரைந்தபின்கீழேயிறக்கி அதில் மேற்சூரணத்தைத் தூவிக்கிண்டி ஒருகொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் பத்தியமாய் சாப்பிட்டுவர வயிற்றுவலி வாதம் குன்மம் அக்கினிமாந்தம் கிருமிபாண்டு தலையிருதிர்தல் பித்தம் அரோசியம் கிருச்சனம் ஆனந்தவாயு அண்டவாயு மகோதரம்சூலை வாதம் மலக்கட்டுகுதிங்காற்குத்து விரற்சொத்தை தேகத்தில்வரும் கறுப்பு எரிவுதீரும்.



பஞ்சதீபாக்கினிலேகியம்

திரிகடுகு ஏலம் சீரகம் வகைக்குபலம்-க வெதுப்பி பொடித்து இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் எட்டுபலக்கருப்புக்கட்டியை கரைத்தெடுத்துபாகுசெய்து அதில்சூரணத்தைதூவி நெய்படிஅரைக்கால்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில்ஆற்றி தேன்படிமாகாணி விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குபிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவரவாயுவாதம் ஊஷ்ணம்பித்தவாயுசரீரத்தில்உளைவு குத்துவலி கடுப்பு எரிச்சல் பேதி பொருமல் வாயுகிராணிதீரும்.

முடக்கொத்தான்லேகியம்.

காற்படி விளக்கெண்ணெயில் முடக்கொத்தானிலைபிடி நாலுக முற்சி விரைபருப்புமூக்கரைச்சாரணைவேர்-ச திரிகடுகுதிரிபலைவகைக்குபலம்-க கருப்புக்கட்டி பலம்-ங இவைகளை மயனமாய் பொடித்து அரைத்துபோட்டு மெழுகுபதமாய்கிண்டி கொட்டைப்பாக்களவுகொள்ள வெட்டைவெள்ளை புண்கள்மேலெரிவு முடக்குசொரிவங்குவயிற்றுவலி கண்புகைச்சல் மேகசூலைமார்புக்குத்து மாரடைப்பு நீர்க்குத்து அண்டவாதம் உட்காந்தல் மலக்கட்டுத்தீரும்.

சண்டமாருதலேகியம்.

கண்டங்காரிதூதுவேளைமிளகு தக்காளிசங்கிலை ஆடாதோடை துளசியிலை வகைக்குசாறுபடி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ரு-பலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து திப்பிலி அரத்தைசுக்கு வகைக்குக்கழஞ்சு-ம இடித்துச் சூரணஞ்செய்து தூவி மாகாணிபடி நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தி லிறக்கி ஆற்றி அரைக்காற்படி தேன்விட்டுப் பிசைந்துக்கொண்டு தான்றிக்காய்பிரமாணம் பத்தியமாய்க்கொள்ள சகலஇருமலுந்தீரும்.

மிக்குளாந்தகலேகியம்.

பாங்கிப்பட்டைவால்மிளகு தாளிசபத்திரி லவங்கம் சடாமாஞ்சில் சந்தனம் வெட்டிவேர் ஏலம்மிளகு தாமரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு சீரகம் கருஞ்சீரகம் அதிமதுரம் சீந்திற்சர்க்கரைவகைக்குப்பலம்-ரு லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-ரு லவங்கப்பத்திரி பலம்-உ சாதிப்பத்திரிபலம்-வ கூகைநீர் பலம்-வ இவைகளையிடித்துத் தூள்செய்து நாலுபலம் இஞ்சிச்சாற்றில் ருஉ-பலச் சர்க்கரையைப்பாகுசெய்து சூரணத்தைத்தூவிக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றிப் ம-பலம் தேன்விட்டுப்பிசைந்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைபாக்குபிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர மேககாங்கை பித்தகாங்கை தீரும்.

கலிங்காதிலேகியம்.

விளக்கெண்ணெ தேங்காய்ப்பால் பேய்குமட்டிகாய்சாறுவகைக்குபடி அரை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சத்திசாரம் நவாச்சாரம்பஞ்

சலவணம் பெருங்காயம் வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் கிராம்பு அத்தை ஆனைத்திப்பிலி திப்பிலிமூலம் அமுக்குறாக்கிழங்கு சதகுப்பை நெல்லிபருப்புமல்லிபொன்முசுட்டைவேர்வகைக்குகழஞ்சு-டு ஓமம் பலமறை சித்திரமூலம்வெந்தயம் வகைக்குபலம்-க வெள்ளைப்பூண்டு பலம்-உ வெல்லம்பலம்-ச கடுக்காய்-உய தான்றிக்காய்-ய இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி லேகியஞ்செய்துவேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாயுசூலை வாயுத்திரட்சி கெண்டைமுதலான உதரரோகங்கள் தீரும்.

தூதுளைலேகியம்.

முருங்கைப்பூ தூதுளம்பூ வகைக்குப் பலம்-க இவைகளை சூரணித்துக் குறுணி ஆவின்பாலிற் போட்டுக்காய்ச்சிக் குறுகிவரும்போது பன்னிரண்டுபலச் சீனியைபோட்டு நெய்படி-வ தேன்படி-வ விட்டுக்கிண்டி தான்றிக்காய்பிரமாணங்கொள்ள பிரமியம்மேகம் எலும்புருக்கி பிரமேகந்தீர்ந்து திரேகம்பலக்கும்.

சித்தாதிலேகியம்.

ஆறுமாசக்காடி புளித்தமோர் வகைக்குபடி-ய அதில்இடித்த புளியிலை ஒருதுக்கு துருப்பிடித்த இரும்பு ஓரிடைபோட்டுக்காச்சி எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்துக் கையாந்தகரைச் சாறுபடி-உ இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் நெருஞ்சி சிறுகீரை செருப்படை தென்னம்பூ கீழ்க்காய்நெல்லி இவைகளின்சாறு வகைக்குபடி-க ஆவின்பால்படி ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பி-பலம் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்து பாகுசெய்து திரிகடுகு ஓமம் திரிபலை கோஷ்டம் மாஞ்சில்சீரகம்வால்மிளகு ஓமம்கிராம்புதாளிசபத்திரி லவங்கப்பட்டை ஆனைத்திப்பிலிவகைக்குப்பலம்-க இவைகளை வெதுப்பிச்சூரணஞ்செய்து தூவி ஒருபடி ஆவிநெய்விட்டுகிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி ஒருபடிதேன்விட்டுப்பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்குபிரமாணம் மண்டலஞ் சாப்பிட்டுவரபாண்டுபித்தவெட்டை வாயு அக்கினிமந்தம் பொருமல் உடம்பிளைப்பு வெளுப்பு சோகை கிராணிநீங்கும்.

சித்திரவல்லாதிலேகியம்.

சித்திரமூலம்வெள்ளறுகு சிவனார்வேம்பு சங்குசங்கங்குப்பிகொல்லங்கோவை அமுக்குறா வெள்ளெருக்கு சின்னிவிளாத்து குமிழ் மிளகரணை செங்கத்தாரி குன்றி பிரப்பங்கிழங்கு பூதவிருட்சம்வாதகரப்பன் இவைகளின்மூலப்பட்டை முற்றினதேங்காய் நீர்வெட்டிமுத்து வெட்பாலையரிசி கரியசீரகம் காட்டுச்சீரகம் கெந்தகம்துருக்கச்செந்தூரம்குஷ்டம் துத்தம் வகைக்குப்பலம்-க பனைவெல்லம் காரெள்ளு வகைக்கு ஒருசேர்சுத்திசெய்தசேங்கொட்டை-ா பரங்கிப்பட்டை பலம்-உ இவையெல்லாம்மெழுகுபோலிடித்துவேளைஒன்றுக்கு.

கொட்டைபாக்கு பிரமாணம்மண்டலங்கொள்ளசூலைகிரந்திமுடக்கு கடுப்பு மேகவாதம் மேகஊறல்வெளுப்பு சொரிசிரங்கு புழுவெட்டு கடிவிஷம் திமிர்குஷ்டம் கண்டமாலை புற்று பிளவைமுதலசன ரணங்கள்தீரும்,

தாதுபுஷ்டிலேகியம்.

இரண்டுபடி பனைப்பதினியில் நாலுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்து பாகுசெய்து அதில்தேங்காய்பால் இளநீர் கருப்பஞ்சாறு ஆவின்பால்நெய்வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்துகாய்ச்சிநெய்யை வடித்துவிட்டு ஆல்நாயுருவி பருத்தி ஆவரைமுருங்கை பூனைக்காலி இவைகளின்வித்து அமிர்தசர்க்கரை, கிறாம்புசாதிக்காய்சாதிபத்திரி ஏலம்மிளகு லவங்கபத்திரி குறாசாணிஓமம் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ குங்குமப்பூதிரிகடுகு திரிபலைதாளிசபத்திரி சீரகம் வெந்தயம்நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிசருக்கரைகிழங்கு வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர், முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் சாரபருப்பு ஓமம் கசகசா வகைக்கு விராகனிடை-ரு சுத்திசெய்த கெஞ்சா விராகனிடை-கரு இவைகளை யிடித்துச் சூரணஞ்செய்து தூவிகிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றித்தேன்படிமாகாணி அவித்தகோழி முட்டைகரு-டு சர்க்கரைபலம்-டு இவைகளை சேர்த்து பிசைந்துகொண்டு வேளையொன்றுக்குச் சுண்டைக்காய்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர மேகம்அதிசாரம் வீரியவிர்த்தியும் தேககாந்தியுமுண்டாகும்.

பத்துபலச்சீனியை இரண்டுபடி ஆவின்பாலிற்கரைத்து பாகு செய்து அதில்ஏலம் அதிமதுரம்சுக்கு லவங்கப்பட்டை கோஷ்டம் வால்மிளகு சிற்றரத்தை குறாசாணிஓமம் ஓமம் தாளிசப்பத்திரிசாதிக்காய் சாதிபத்திரி சடாமாஞ்சில் சாரப்பருப்பு பர்ப்படகம் லவங்கப்பத்திரி சீரகம் திப்பிலிகிறாம்பு மதனப்பூ அபின் வாலுளுவை ரூமிமஸ்தகி மகரபபூ வெட்டிவேர் சோரோசனை நறுக்குமூலம்பூனைக்காலிவிரை, வெள்ளைக்குங்கிலியம் இருவேலி கூகைநீர் அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் கச்சோலம் சாலாமிசிரிவகைக்குவிராகனிடை-டு வெதுப்பி இடித்து வடிகட்டின சூரணத்துடன் பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்து உலர்த்திஒன்பது புடஞ்செய்த கஞ்சாத்தூள் விராகனிடை டு இவைகளைஒன்றாய்கலந்துதுவி நெய்படி-வ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றித்தேன்விட்டுபிசைந்து வேளைஒன்றுக்குஒரு கழற்காய் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவரத் தாதுவிர்த்திக்கும்.

வில்வவேர் விலாமிச்சுவேர் நன்னாரிவகைக்குதுலா-வ நறுக்கித் தூணிநீரிற்போட்டுவற்றவைத்த கியாழம்படி நாலில்பத்துப்பலச்சீனி

யைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில்திரிகடுகு ஓமம் அதிமதுரங் கிராம்பு அபின்வால்மிளகு சீரகம் வாலுளுவையரிசி சாதிக்காசாதி பத்திரிசன்னலலவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி மகரப்பூசிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் சாரபருப்பு நெல்லிபருப்பு கசகசா சுத்திசெய்த கெஞ்சா வகைக்கு விராகனிடை-ரு வெதுப்பி பொடித்துப் போட்டு ஆவின்நெய்படி-வ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் தேன்படி அரைக்கால் விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வயிற்றுளைவு சலக்கழிச்சல் கைகாலெரிவு உழைமாந்தம் வாதம்-அய் திமிர்வாதம் பித்தம் குன்மம் விஷபாக் விஷபாகவீக்கந்தீரும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலிற் பத்துபலச்சீனியை கரைத்து பாகுசெய்து அதிற்பத்து அண்டத்தையுடைத்துவிட்டுத் திரிகடுகுசாரப் பருப்பு கசகசா கிராம்புஏலம் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிமதுரம் கூகைநீர் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சில் சன்னலவங்கப்பட்டைச் சுத்திசெய்த கெஞ்சாவகைக்குப்பலம்-க இவைகளைச்சூரணித்து போட்டு ஆவின்நெய்படி-வ விட்டுக்கிண்டி மெழுகு பதத்திலிறக்கி தேன்படி அரைக்கால்விட்டு பிசைந்துவைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு புன்னைக்காய்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்தியாகும்.

தாதுவேளைசமூலம் வில்வவேர் அமுக்குறாக்கிழங்கு சந்தனப் பொடி அறுகவேர் சீந்திற்கொடிவகைக்குபலம்-ரு இடித்துப்பனிரண்டுபடி சலத்திற்போட்டு காய்ச்சி வற்றவைத்த கியாழம் ஆவின் பால் வகைக்குப்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அஞ்சுபலச் சர்க்கரையும் மூன்றுபலக் கருப்புக்கட்டியையுங் கரைத்து பாகுசெய்து அதில் திரிகடுகுகிராம்புசாதிக்காய்சாதிபத்திரி சடாமாஞ்சில்நெல்லிவற்றல் அதிமதுரம்ஏலம் நற்சீரகம் லவங்கம் லவங்கப்பட்டை அபின் சிறுநாகப்பூ கசகசா தாளிசபத்திரி ஓமம்வால்மிளகுசிற்றரத்தை அக்கிராகாரம் கோஷ்டம் சுத்திசெய்த கஞ்சாவகைக்கு விராகனிடை-ரு இவைகளைவெதுப்பிச் சூரணித்துப்போட்டு அரைபடி ஆவின்நெய் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றித் தேன்படி-வ விட்டுப் பிசைந்துகொண்டு வேளைஒன்றுக்குத் தேற்றுவிரைப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும்பிரமேகம்கிராணி அதிசாரம் வாயு பெரும்பாடு எரிகுன்மந்தீரும்.

ஒருபடி ஆவின்பாலில் பத்துபலச்சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிசாதம் சீரகம்ஓமம்ஏலம் அபின் திரிகடுகுஉளுந்து அதிமதுரம் முத்தக்காசு நெல்லிமுள்ளி அசுவகெந்திக் கிழங்கு பூனைக்காலிவிதை இலவம்பிசின் வாய்விளங்கம் லவங்கம் நிலப்பனைகிழங்கு நெரிஞ்சிவேர் கசகசா சுத்திசெய்த கஞ்சா வகைக்குக் கழஞ்சு-கஉ இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துப்போட்டுநெய்படி-வ விட்டுக்கிண்டி

மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப் பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குத் தேற்றுவிரைப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

மதனகாமேசுரலேகியம்

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் பத்துபலச் சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து திரிகடுகு அதிமதுரம் சிறுதேக்கு நீர்முள்ளிவித்து நெருஞ்சிவேர் மல்லிகோஷ்டம் சாதிக்காய் உளுந்து எள்ளு முந்திரிபழம் ஏலம் முள்ளிலவம்பிசின் இந்துப்பு அதிவிடயம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கதலிக்கிழங்கு சாரணைக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான் கரிப்பான் சமூலம் கொடிவேலிவேர் ஆனைத்திப்பிலி மருட்கிழங்குசிறுநாகப்பூ வெந்தயம் அபின் அப்பிரகசெந்தூரம் திரிபலை லவங்கம் சண்பகவித்து நற்சீரகம் சுத்திசெய்தகஞ்சா பெருஞ்சீரகம் நிலப்பனைக்கிழங்கு லவங்கப்பட்டை வகைக்குபலங்கால் இவைகளையிடித்து சூரணித்து அதற்குநிகர் பூனைக்காலிவித்து பருப்பின்மாவு சேர்த்துப் போட்டு நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றிதேன்விட்டுபிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குத் தேற்றுவிரை பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வீரியவிர்த்தியுண்டாகும் இந்திரியங்கட்டும் அதிசாரம் கிராணி பித்தம் சிலேத்மம் வாயுதீரும் புளிநல்லெண்ணை கடுகுநீக்கி ஆவின்பால்நெய் முருங்கைபிஞ்சி கூட்டி பத்தியங்கொள்ளவும்.

வில்வம் தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி சிறுவழுதலை சிற்றுமுட்டி நொச்சி முக்காவேளை நன்னாரி சங்கங்குப்பி காட்டுமல்லிகை சீதேவியார் செங்கழுநீர் பொன்முசுட்டை இம்பூரல் அமுக்குறா ஓரிலைத்தாமரை சிறுகீரை பொன்னாங்காணி வேலிபருத்திகாட்டாமணக்கு சின்னி இவைகளின்மூலம் வகைக்குபலம்-ய இடித்துப்போட்டு-ரு மரக்கால் தண்ணீர்விட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் கரிப்பான் பொடுதலை பிரமி முசுமுசுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கிலை நிலவாகை ஆடாதோடை புளியிலை பழம்பாசி சங்கங்குப்பி பொற்றலைக்கரிப்பான் மாதுளம்பழம் பெரும்பூசனி எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-வ ஒன்றாய்க் கலந்து உய-பலம் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெய்து மிளகு ஓமம் வெள்ளைப்பூண்டுகடுக்காய் தான்றிக்காய் கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கடுகுரோகணி அரத்தை திப்பிலிசெவியம் கருஞ்சீரகம் தேசாவரம்வகைக்கு பலம்-க கத்தரிமஞ்சள் தேவதாரம் இந்துப்பு கல்லுப்பு பொட்டிலுப்பு வளையலுப்பு சடைக்கஞ்சா குருசாணிஓமம் கசகசா சாரப்பருப்பு அபின்வாய்விளங்கம் மல்லிசீரகம் சுக்கு அதிமதுரம் ஏலம் லவங்கபட்டை தாளிசபத்திரி வகைக்கு விராகனிடை-ரு சாதிபத்திரி விராகனிடை-க சாதிக்காய் கிறும்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ இவைகளையிடித்து சூரணித்துப்போட்டு நெய்படி-க விட்டுக்கிண்டி

மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி-௨ முந்திரிப்பழம் வகைக்குப்பல ம்-௩ சேர்த்துப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர சகலவியாதியுந் தீரும் தாதுபுஷ்டியுமுண் டாகும்.

மதனகாமேசுரகுளிகை

வாலேரசங்கழஞ்சு-௩ லிங்கம்கழஞ்சு-௧ முருங்கைவித்துசாதிக் காய்முத்தக்காசு கிராம்பு அபின்கஞ்சா பூனைக்காலிவித்து பூமிச்சர் க்கரைக்கிழங்கு கிலப்பனைக்கிழங்கு சமுத்திரா சேர்கிவிதை சாதிப் பத்திரி சாரப்பருப்பு வெங்காரம் வகைக்குபலமரை இவைகளைப் பொடித்துமுற்றினதேங்காய்க்குள் அடைத்துமூடிச் சாணியிற்பொ திந்து காயவைத்து சிரட்டைகரும்படி புடம்போட்டு ஆறவிட்டெடு த்துச் சிரட்டைநீக்கி மெழுகுபோலரைத்துத் தேற்றுவிதைப்பிரமா ணம் உருட்டி சருக்கரையிற்பொதிந்து சாப்பிட்டு பாலும் அன்ன முங்கொள்ளத் தாதுபுஷ்டிக்கும் கட்டும் புணர்ந்தாற் கலிதமாகாது அதற்குமாற்று எலுமிச்சம்பழம்

சிறுபூனைக்காலி நத்தச்சூரி நீர்முள்ளி முருங்கை அமுக்குரா செம்முள்ளிநெரிஞ்சி ஊமத்துஒரிலைத்தாமரை கஞ்சா ஆவரைமுள் ளிசங்கு முசுமுசுக்கை அழிஞ்சில்வம் நெல்லி அத்தி ஆத்தி அரசு ஆல்அவிரி பரசு முசுட்டைதிரிபலை கருவேல் வன்னி மருது மாங் கொட்டை அகத்திதேற்று சிவனவேம்பு செந்நாயுருவி பாற்கொரா ண்டி இவைகளின்வித்து கிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் சமுத்தி ரப்பழம் வாகைமுருங்கை விளாவேலா வேம்பு இலவுஇவைகளின் பிசின் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி குறுசாணிஓமம்அமிர்தசர்க்கரை கற்கண்டு வெள்ளைக்குங்கிலியம் மதனப்பூ அப்பிரகசெந்தூரம் வகை க்குக்கழஞ்சு-௧ இவைகளைமுந்திரிப்பழச் சாற்றால் நாற்பதுநாழிகை யரைத்து கடலைபிரமாணம உருட்டி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகுளிகை வீதம் ஆவின்பாலி லொருமண்டலம் கைப்பு புளிப்பு நீக்கி உட்கொ ள்ள யானைபலமுண்டாகும் தாதுவிர்த்திக்கும் விந்துகட்டும்.

தேய்ங்க உருக்குளிகை லேசாய்ந்தட்டிக் காய்ச்சி வாழைக் கிழங்குச்சாற்றில் தோய்த்து நொரிக்கிபொடித்து அதுநனைத்தக்க பட்டைக காயைப்பொடித்து அதில் வருகிறபாலைவிட்டு உலர்த்தி கல்வத்தி மிராய் மரபாலால் மெழுகுபோ லரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் ஆவின்பாலிற் கொள்ள தேகம் பலக்கும் வீரியவிர்த்தியுண்டாகும்.

அபின் மதனப்பூ கிராம்பு சாதிக்காய் மராட்டிமொக்கு தங்க பற்பம் சாம்பிராணிப்பூ முருங்கை ஆல் அரசு அத்தி இவைகளின்

வித்து அதிமதுரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் முருங்கைப்பூச்சாற்று லாட்டிச் சுண்டைக்காயளவு உண்டைசெய்து ஆவின்பாலில் முருங் கைபூவை போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில் ஒருண்டை யுரைத்து ஒருமண்டலம் புளிஉப்புநீக்கி பத்தியம்பாலும் அன்னமுங்கொள்ள தேகம்பலத்து தாதுகட்டும்.

அமுக்குறாக்கிழங்குநீர்முள்ளிவித்து குருந்தொட்டிவேர்இவை களை ஓர்நிறைப்பாய்பொடித்து திரிகடியளவு ஆவின் வெண்ணெயில் மத்தித்து உண்டுவர தாதுவிர்த்தியாகும்.

சாதிக்காய் அதிமதிரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் குங்குமப்பூ லவங்கப் பட்டை முருங்கைவித்து பூனைக்காலிவித்து அமுக்குறாக் கிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கசகசா ஓமம் குறாசாணிஓமம் சமுத்தி றாசோகிவிரை இவைகளை ஓர்நிறைபாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் கஞ்சாசூரணஞ்சேர்த்து தேன்விட்டு மூன்றுநாளாட்டி துதுவேள ங்காயளவுசாப்பிட வீரியவிர்த்தியாகும்.

முத்துவிராகனிடை-உ தங்கம் விராகனிடை-வ பவளம்விராக னிடை-க முருங்கைவித்து ஆவரைவித்து மகிழம்வித்து நெருஞ்சி வித்து நீர்முள்ளிவித்து பருத்திவிரைப்பருப்பு சாதிக்காய் சாதிப்ப த்திரிகிறும்பு வகைக்குவிராகனிடை-ரு அபின்விராகனிடை-உ இவை களைதேன்விட்டரைத்துச் சுண்டைக்காயளவு சாப்பிட்டு ஆவின்பா லில் முருங்கைப்பூவை போட்டுக் காய்ச்சி சாப்பிட்டு புணர தாது கட்டும்.

மூன்றுமுட்டை மஞ்சட்கரு அபின் அக்கிராகாரம் நிலப்பனை க்கிழங்கு சர்க்கரை இவைகளை ஓர்நிறைபாய்த் தேன்விட்டரைத்து சுண்டைக்காயளவு சாப்பிட்டு முன்போல் ஆவின்பாலைக் குடித்து புணர தாதுகட்டும்.

மதனகாமேசுரநெய்.

திரிகடுகு சிறுநாகப்பூ கிராம்புசாதிபத்திரி வால்மிளகு சீரகம் தக்கோலம் வகைக்குகழஞ்சு-ச கோரக்கர்மூலி அபின்வகைக்குகழ ஞ்சு-ரு இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து முக்காற்படி நெய்யில் வே கவைத்து நெய்யைவடித்து ஒருகரண்டி சாப்பிட்டு புளித்தள்ளி பாலும் அன்னமும் பொசித்து புணர்ந்தால் இந்திரியங் கலிதமா காது.

மதனபூரணவல்லாதி.

எள்ளு பூமிசர்க்கரைக் கிழங்கு சுத்திசெய்த சேங்கொட்டை வகைக்குபலம்-உ அமுக்குறாக்கிழங்கு பலம்-க நாயுருவி நத்தைச் சூரி பாற்குரண்டி கஞ்சா துளசி அரசு அத்தி ஆல் முருங்கை நீர் முள்ளி பூனைக்காலி. ஆவரை திருநீற்றுபச்சை கருவேல் சிறுகீரை

பொன்னாவரை தேற்றா இவைகளின்வித்து வகைக்குக்கழஞ்சு-உ திரிகடுகுசாதிக்காய்கிராம்பு சாதிபத்திரி சோம்பு கருவாப்பட்டை சாரபருப்பு வால்மிளகு மதனப்பூ சிறுநாகப்பூ அபின்கசகசாஏலம் ஓமம்வாலுளுவையரிசிகோஷ்டம்வகைக்குபலம்-௧சுத்திசெய்தவறுத்தகஞ்சாபலம்-ச இவைகளைக்கல்லுரலில்நாலுசாமம்யிடித்துச்சீனிபலம்-ரு கற்கண்டுபலம்-உரு சேர்த்துகொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு அரைவிராகனிடை வீதம் பாலிற்கொள்ள விந்துகட்டும் மயக்கினால் எலுமிச்சம்பழச்சாறும் ஈருள்ளிச்சாறும் கொடுக்கமாறும்.

மதனசஞ்சீவி.

ஒருபடி ஆவின்பாலில் நாலுபலக் கோதுமைமாவையும் உ௰-பலச்சீனியையும் போட்டுக்கிண்டிக் காய்ச்சிபாகுபதத்தில் நீர்முள்ளிவிரை நிலப்பனைக்கிழங்கு லவங்கப்பட்டை பனைவேர் வகைக்குப் பலம்-ச கருவேலன்பிசின் கஞ்சா வகைக்குபலம்-உ சந்தனம் சாதிக்காய் கிறாம்பு பெருஞ்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை-உ திப்பிலிபலம்-அரை இவைகளையிடித்துச் சூரணித்துப்போட்டு நெய்படி-அரை விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்தில் இறக்கி ஆற்றி பேரிச்சம்பழம் பலம்-ச தேன்பலம்-௰ சேர்த்து பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குகொட்டைப்பாக்கு பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர விந்துறும் போசமிகும்.

மதனப்பால்.

சந்தனம் தேற்றாவிரை முருங்கைவேர்ப்பட்டை இவைகளைஓர் நிதையாய்த் தேங்காய்ப்பாலிலரைத்து உட்கொள்ள விந்து கட்டும் புளித்தள்ளவும்.

பூனைக்கால் நிலப்பனைக்கிழங்கு பூமிசர்க்கரைகிழங்கு இம்மூன்றையும் ஆவின்பாலிலாவது சல்லத்திப்பாலிலாவது அரைத்துண்டாலும் வீழிக்கிழங்கையும் பூமிசர்க்கரைக் கிழங்கையும் ஆவின் பாலிலரைத்துண்டாலும் சிராசெங்கழுநீர் குரட்டைவேர் இவைகளை ஓர் நிறையாய் பாலிலரைத்துக் கொண்டாலும்தாதுவிர்த்தியுண்டாகும் நீர்முள்ளி முருங்கை முசுட்டை பாற்சுரண்டி இவைகளின் வித்து கசகசாவகைக்கு விராகனிடை-ரு இவைகளை பொடித்து வடிகட்டி ஒருபடி ஆவின்பாலிற்போட்டுச் சிறுதீயாயெரித்து அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துச் சீனிகலந்து இந்தப்படி பத்துநாட் கொள்ள லேபனமுண்டாகும் ஆவின்பாலில் நெருஞ்சி பூவையும் முருங்கைப் பூவையும் போட்டுக் காய்ச்சி காலையிலும்மாலையிலும் சாப்பிட்டுவர தாதுவிர்த்திக்கும்.

சிவந்த ஆவின்பால்படி ஒன்றில் அறுபது வெள்ளறுக்கம்பூவை போட்டுக்காய்ச்சி பூக்குழைந்தபின்பு எடுத்துபோட்டுஎன்றும்

காய்ச்சி புரைக்குற்றிக் கடைந்தவெண்ணெ பச்சைபுனுகு கோரோசனை இவைகளை ஓர்நிறையாய் மத்தித்து லிங்கத்திற்பூசி புணரப் பூடுக்கும்.

கந்தாதி லேகியம்.

வல்லாரை புளியாரை கண்டங்கத்திரி தூதுவேளை பொற்றலைக் கரிப்பான் இவைகளின்சாறு தேங்காய்பால் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் நாற்பதுபலச் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெய்து நீயாற்றி அதில்சாரணைவேருகு காட்டுக்கரணைசாரணை அமுக்குரா பிரண்டை மாள்சேனை அமிர்தவல்லி புளியமடல் ஆனை பறுகு கொட்டி ஆம்பல் நெய்தல் கோரைமுள்ளங்கி நிலப்பனை பூமிசர்க்கரை மாதுளை செங்கழுநீர் இவைகளின்மூலம் பிடிகிழங்கு ஆவரைபஞ்சாங்கம் வெள்ளுள்ளி நெருஞ்சி நீர்முள்ளிவஊமத்துநாயுருவி கஞ்சா கழற்சி முருங்கை பூனைக்காலி நத்தைச்சூரி இவைகளின் வித்து வகைக்குபலம்-க இவைகளை ஆவின்மோரி லவித்துலர்த்தி இடித்துவடிகட்டின சூரணத்தையும திரிகடுகு நறுக்குமூலம் பாங்கிப்பட்டை சித்தரத்தை ஏலம் திரிபலை சல்மதம் கோஷ்டம் அதிமதூரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி தேற்றான்விரை கிராம்பு கார்கோலரிசி ஓமம் கெருடப்பட்சிக் கல்நார் கஞ்சா கர்ப்பூரம் பச்சைசந்தனம் தாளிசபத்திரி இஞ்சிவகைக்குப் பலம்-க அபின்விராகனிடை-க இவைகளை ரவியிலுலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து ஆவின்பால்விட்டு வாயில்வேடுகட்டு அதின்மேல் மருந்தைவைத்துப் பிட்டவித்துலர்த்தின சூரணத்தைப் போட்டு ஆவின்நெய்படி-உ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி தேன்படி-க விட்டுப்பிசைந்து வேளைஒன்றுக்குக் கொட்டைபாக்கு பிரமாணஞ்சாப்பிட்டுவர மேகம்மூலம் கிராணி கபாலச்சூடு முதலான வியாதிகள்தீரும் தாதுபுஷ்டிக்கும் தேகம்பூரிக்கும்.

மன்மதசிந்தாமணி.

அரைப்படி ஆவின்நெய்யில் பத்துபலச் சீனியை போட்டுக் காய்ச்சிக் கரைந்தபின் இறக்கி அதில் திரிகடுகு ஏலம் எள்ளு கிறும்பு உளுந்து கோஷ்டம் வெந்தயம் இலவம்பிசின் அதின்விரைகூறுசாணிஓமம் மல்லி அதிமதுரம் சச்சோலம் சாதிக்காய் இந்துப்பு சிறுதேக்கு கடுக்காய்ப்பூ நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஓமம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி மதனப்பூ அத்தித்திப்பிலி முந்திரிப்பழம் வசம்பு கடுக்காய் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய் இலுப்பைப்பூ செங்கழுநீர் அமுக்குரா சீந்தி நெருஞ்சி பழுபாகல் நிலப்பனை நீர்முள்ளி வாழை தண்ணீர்விட்டான் ஆவரை சத்திச்சாரணை சிறுகாஞ்சோரி

இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-க அபின் விராகனிடை-க ரவி யிலுலர்த்தி யிடித்துலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து, மூன போற்பாலிற் பிட்டவித்துலர்த்தின சூரணத்தைப் போட்டுக்கிண்டி ஆற்றித் தேன்படி-வ விட்டுப்பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்குக் கொட் டைப்பாக்களவு சாப்பிட்டு பத்தியம் பாலும் அன்னமுங்கொள்ள தேகம்பலக்கும் தாதுபுஷ்டியுண்டாகும்.

வில்வம் பாதிரி பொன்னாங்காணி நன்னாரி நத்தைச்சூரி சிறு நெருஞ்சி கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுகீரை மாதுளை இருவேலி அம்மான் பச்சரிசி ஆரை அத்தி இவைகளின்மூலம் கஞ்சா சாதிக்காய் சாதிப் பத்திரி கூகைநீர் கிறும்பு ஏலம் முந்திரிப்பழம் கற்கண்டு சித்தரத் தை கல்நார் கல்மதம் மல்லிநாளிசப்பத்திரி திரிகடுகு அதிமதுரம் வகைக்குகழஞ்சு-ஙு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் குறாசாணிஓமம் லவங்க பத்திரி சிறுநாகப்பூ கோஷ்டம் விளாவரிசி தேவதாரம் தக்கோலம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் வால்மிளகு தேசாவரம் செவியம் சச்சோலம் அன்னபேதி மாதுளத்தோடு அக்கிராக்காரம் வாய்வி ளங்கம் மகரப்பூ வகைக்குகழஞ்சு-உ அபின்குங்குமப்பூ கோரோ சனை கஸ்தூரி நெற்பொரி பருத்திவிரைப்பருப்பு வகைக்கு கழஞ்சு க இவைகளையிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து அதற்குபாதி சீனிகூட் டித் திரிகடியளவு ஆவின்நெய்பால் மாதுளம்பழச் சாற்றிற் கொள் ள மேகவெட்டைதாதுநஷ்டம்நீங்கும் வீரியவிர்த்தியுண்டாகும் பத் தியம் பாலும் அன்னமுங் கொள்ளவும் இஞ்சிச் சாற்றிற்கொள்ள சீதவாதம் பித்தம் குடைச்சல்தீரும்.

சித்திரமூலலேகியம்.

கொடிவேலிவேர் பலம்-ரு இடித்துக் கலத்தண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து பத்துபலச் சர்க்கரையைக் கரைத்துப்பாகுசெய்து திரிகடுகு திப்பிலிமூலம் வெள்ளுள்ளி வெட் பாலைப்பட்டை சீரகம்ஓமம் சிற்றரத்தை இந்துப்புதேவதாரம் செவி யம் வட்டத்திருப்பி மஞ்சள் மரமஞ்சள் கடுகுரோகணிபுளியமடற் கிழங்கு சிறுவழுதலைவேர் நவாச்சாரம்எவச்சாரம்குமட்டி மாதுளை வேர் பெருங்காயம் வகைக்குபலம்-க இடித்துசூரணித்துப்போட்டு நெய்படி-வ விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி ஆற்றி தேன்படி- வ விட்டுப்பிசைந்துவேளைஒன்றுக்கு ஒருபாக்களவுகொள்ள குன்ம மூலகிராணி அக்கினிமந்தம அருசுவை பீலிகை வாதம் வாயு குடல் வாதமுந்தீரும்.

சிறுகூழ்பாண்டலேகியம்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் இருபதுபலச்சீனியைக் கரைத்துப் பாகுசெய்து அதில் பெரும்பூசனிக்காயை மேற்றோல் சீவிநறுக்கி

புலர்த்தி இடித்து வடிகட்டின பொடிபடி-க கோஷ்டம் லவங்கம் கஸ்தூரிமஞ்சள் இந்துப்பு திரிபலை அதிமதுரம் சாதிபத்திரி திரிக டுகு வகைக்குகழஞ்சு-க இடித்துசூரணத்து இருவகைச் சூரணத்தை யும் ஒன்றாய்க்கலந்துபோட்டு அரைப்படி நெய்விட்டுக்கிண்டி மெழு குபதத்திலிறக்கி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகொட்டைப்பாக்களவு சாப் பிட்டுவர தேகவரட்சி எலும்புருக்கி சிரங்கு நீர்க்கடுப்பு கல்லடைப் பு வெட்டைதீரும் தேகங்குளிரும்.

லேகியப்படலம் முற்றிற்று.

கிருதப் படலம்.

அதாவது கடைசரக்கு சூரண நெய்களால் லேகியம்போல் கிளறி நெய்பதத்தில் இறக்குதலாம் கிருதநெய்ப்படலமென பெயர் பெற்றது.

விருத்தம்.

கூறுங்கிருதஞ்சர்ப்பத்துக் கொடிபபாகந்தனையாய்ந்து
வீறுஞ்சாத்திரமனைத்தும்யான் விளங்கத்திரட்டிக்கோதுபட
திருசாத்திரசாத்தியமுந் திறமாய்ப்பண்டிதந்தனையாய்ந்து
சோறுமுனிவர்மானிடத்திற் குறிப்பாயுரைத்ததிதுவாமே.

சந்தனநெய்.

சந்தனக்கட்டை பலம்-ச அரத்தைபலம்-ரு மிளகு பலம்-உ விலாமிச்சவேர்பலம்-க இடித்து பத்துபடி தண்ணீர்போட்டு எட்டொ ன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-க ஆடா தோடை முசுமுசுக்கை இஞ்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-உ கூடவிட்டு அதிமதுரம் தந்திவிரை கலங்கொம்பு வகைக்குப் பலம் தாளிசபத்திரி திப்பிலிசீரகம்சுக்கு பருத்திவிரைப்பருப்பு கோஷ்டம் கிராம்பு கோரோசனை நெல்லிமுள்ளி அக்கிராகாரம் வகைக்[illegible]ரா கனிடை-உ அரைத்துபோட்டுக் காய்ச்சி பதத்திற் கடுகுடன[illegible]கி இரண்டுபலச் சர்க்கரையைக்கலந்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர இருமல் விக்கல் சுவாசம் மேகம்பித்தம்வாந்தி தீரும்.

புளியாரைநெய்.

புளியாரைபலம்-உம தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு பொன்முசட்டைவேர் நன்னாரிவேர் கருவேப்பிலை அதினீர்க்குகோரைக்கிழங்கு விலாமிச்சம்வோ வில்வவேர் வகைக்குபலம்-௩௰ இடித்து முப்பதுபடிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-க விட்டு சாளிசப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சுக்குவகைக்குபலம்-க வெட்பாலையரிசி கற்கடகசிங்கி சீரகம் சன்னலவங்கப்பட்டை நறுக்குமூலம் லவங்கபத்திரி ஏலம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம் அரை சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்துக்கலக்கிகாய்ச்சிசுக்கத்துடன் சீனிகற்கண்டு வகைக்குபலம்-ரு அதிமதுரம்பலம்-க பொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர இரத்தகிராணிஇரத்தமூலம் இரத்தஅதிசாரம் இரத்தமேகம் இரத்தபாண்டு இரத்தகாசம் இரத்தபித்தம் வாந்தி வாட்சி காமாலை இருமல் சோகைதீரும்.

புளியாரைச்சாறுபடி-௪ தயிர்த்தண்ணீரிற்படி-க ஆவின்நெய்படி-உ கலந்து அதில் முந்திரிப்பழம் தேவதாரம் வெப்பாலையரிசி அதிவிடயம் சீரகம் வட்டத்திருப்பிவேர் அசமதாகம் வில்வவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட கிராணி வயிற்றுக்கடுப்பு குன்மயெரிவு சோகை வாய்கசப்புத்தீரும்.

புளியாரைச்சாறு குறுணி நெய்படி-உ தயிர் நீர்படி-க அதிவிடயம் திரிகடுகு இந்துப்பு பெருங்காயம் எவாச்சாரம் சாதிக்காய் வெட்பாலையரிசி திப்பிலிமூலம் கிராம்பு மாதுளம்பு மரமஞ்சள் லவங்கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-சு அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர 'ஆறுவகைக்கிராணியுந்தீரும்.

புளியாரை வள்ளிக்கிழங்கு பொன்னாங்காணி இவைகளின்சாறுவகைக்குப்படி-க செவ்விளநீர்படி-உ ஆவின்நெய் பால் வகைக்குபடி-ரு சீரகம் மாசக்காய் அதிமதுரம் வகைக்கு கழஞ்சு-௪ ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து கற்கண்டு பலம்-க பத்திரி ஏலம் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ பொடித்துத்தூவி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவிதஞ் சாப்பிட்டுவர பித்தவெட்டை பித்தவாயு எரிச்சல் நீர்ச்சுருக்கு மயக்கம் பித்தம் வாந்தி அரோசியந்தீரும் தேகஊனதற்றும்.

பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறுபடி-உ தாழைவிழுதுச்சாறு தென்னம்பூச்சாறு குமரிச்சாறு செவ்விளநீர் வகைக்குப் படி-க ஆவின்நெய் பால்வகைக்குப்படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து சாதிக்காய் மாசிக்கா

திரிபலாதி சீரகம் ஏலம்வால்மிளகு காட்டாத்திப்பூ கற்கடகச்சிங்கி மல்லி குருசாணிஓமம் வகைக்குகழஞ்சு-ங இவைகளை ஆவின்பாலா லாட்டி போட்டு காய்ச்சிவடித்து இரண்டுபலம் கற்கண்டை பொடித்துத் தூவி அப்பிரக செந்தூரங்கலந்து காண்டிவீதங் கொள்ள மேகபிரமியம் உஷ்ணம் எரிப்பு காந்தல் நீர்க்குத்து எரிவு அஸ்தி வெட்டை அஸ்திகாங்கை எலும்புருக்கி காமாலை கிராணிபித்தந் தீரும்.

பெரும்பூசினிக்காய்ச்சாறுபடி-ச வெள்ளரிக்காய் பொற்றலைக் கரிப்பான் இளநீர் நீர்வள்ளிக்கிழங்கு சீந்தி சீதேவியார் செங்கழுநீர் தாமரைக்கிழங்கு தாழைவிழுது முடக்கொத்தான் இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-ங ஆவின்பால் நெய்வகைக்குபடி-ங ஏலம் லவங்கம் கோஷ்டம் அதிமதுரம் கச்சோலம பச்சைசிறுநாகப்பூ செவ்வள்ளிக்கொடி ஆனைத்திப்பிலி சாதிக்காய் முந்திரிபழம் பேரீச்சம்பழம் இந்துப்பூ சண்பகப்பூ நரும்பிசின் அகில் சந்தனம் செஞ்சந்தனம்இந்துப்பு கிரும்பு மஞ்சிட்டி வள்ளிக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு செந்நாயுருவிவேர் கரிப்பாலைவேர் சத்திச்சாரணைவேர் செங்கழுநீர்பூ முத்தக்காசு நன்னாரிவேர் கோஷ்டம் விலாமிச்சுவேர் வெட்டிவேர் பொன்னாங்காணிவேர் ஓரிலைத் தாமரைவேர் வகைக்குபலம் முக்கால் இவைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து சீனிகற்கண்டு வகைக்குபலம்-ங புனுகு விராகனிடை-ச சேர்த்து வேளைஒன்றுக்கு காண்டிவீதஞ் சாப்பிட பித்தம் மேகம்சூஅஸ்திசுரம் வெட்டை உடம்பெரிதல் கண்புகைச்சல் தாதுநஷ்டம் தீரும்.

பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு நீர்வள்ளிக் கிழங்குச்சாறு வகைக்குபடி-அ கரிப்பான்சாறு பொற்கையான்சாறு ஆவின்பால் நெய் வகைக்குபடி-ங லவங்கம் ஏலம் இந்துப்பு விளாவரிசி அசமதாகம் பேரீச்சமபழம் கோஷடம் அதிமதுரம் சாதிபத்திரி வகைக்கு கழஞ்சி'க ஆவின்பாலாலரைத்துபோட்டுகாய்ச்சிவடித்து அதில் பத்து கதலிபழமும் காற்படி சீனியும்போட்டு கடைந்துகொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு காண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உளைமாந்தை சுரமாந்தை ஆறுவகை கிருச்சனம் மூத்திரபானை இரத்தகாசம் பித்தகாசந் தீரும்.

பெரும்பூசனிக்காய் சாறுபடி-அ வெள்ளெரிக்காய்ச்சாறுபடி-ங ஆவின் நெய்படி-க இளநீர்படி-ங ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏலம் கந்தகம் லவங்கம் இலுப்பைப்பூ கூகைநீர் வெருகங்கிழங்கு முந்திரிப்பழம் பேரீச்சம்பழம் கோஷ்டம்சிறுநாகப்பூ முத்தக்காசுசெங்கழுநீர்க்கிழங்கு திப்பிலி கார்கோலரிசி அதிமதுரம் மிளகு வகைக்குகழஞ்சு-ங அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து தேன்படி-உ சர்க்கரைபடி-வ கலந்துகொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீத

ஞ்சாப்பிட்டுவரப் பிரமேகம் கிருச்சனம் தேகஎரிவு வரட்சிதீரும் பத்தியம் கைப்புபுளிதள்ளவும்.

ஆவரை நெய்.

ஆவரைவேர்ப்பட்டை தென்னங்குரும்பைவகைக்குபலம்-௨௰ நாவற்பட்டை அத்திபட்டை நீர்ப்பூலாவேர் வகைக்குபலம-௰இவைகளையிடித்து ௨௰-படி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்படி-௨ இஞ்சிசாறுபடி-வ முசுமுசுக்கைசாறுபடி-அரை விட்டு அதிமதுரம் நறசீகூரம் மிளகுதுத்திவேர் பழம்பாசிவேர் காகவல்லிவேர் வகைக்குப்பலம்-௧ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சிறுகீரைவேர் பசலிவேர் நெல்லிவற்றல் ஏலம் வகைக்குபலமறை புளியங்கொட்டைதோல் ஆவரையரிசிவரப்பூலாக்கொழுந்து வகைக்குபலம்-௨ கருவேலம்பிசின வெள்வேளாம்பிசின் விளாம்பிசின் வேப்பம்பிசின் மாம்பிசின் வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் அறுகங்கிழங்கு வகைக்குபலம்-வ இவைகளை யரைத்து போட்டுகாச்சி நெய்யைவடித்து ஆற்றி காற்பலம் திப்பிலிபொடியும் இரண்டுபல சர்க்கரையும் காற்படிதேனுஞ்சேர்த்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ்சாப்பிட்டுவர சகல மேகநீரிழிவு அடைப்புதாகம் மூத்திரக்கிருச்சனம் எலும்புருக்கி பெரும்பாடு கிறுணிதீரும்.

கொன்றைநெய்.

கொன்றைவேர்ப்பட்டைபலம்-௧௬ இடித்து பதினாறுபடிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் இஞ்சிச்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குபடி-௧ மணத்தக்காளி நத்தைச்சூரி கீழ்க்காய்நெல்லிகொடிவேலி கண்டங்கத்திரி பொன்முசுட்டை தழுதாழை வில்வம தைவேளை சத்திச்சாரணை கொழுஞ்சி சிற்றாமுட்டி பாதிரி இவைகளின்வேர் விளாம்பட்டை ஆயலியப்பட்டை முடக்கொத்தானிலை நாயுருவியிலை வகைக்குபலம்-வ திரிகடுகு திரிபலை செவியம் வாய்விளங்கம் நறுக்குமூலம் தகரம் தக்கோலம் சதகுப்பை சீரகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம்கடுகுரோகணி அரத்தைகார்கோலரிசிவெப்பாலையரிசி வகைக்குகழஞ்சு-௧ அரைத்துகாய்ச்சிவடித்து வேளைக்கு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர முயல்கண்டன் முதலான வலிப்பு வாதம்குட்டம் பவுத்திரம் மகோதரம் வயிற்றுகட்டிதீரும்.

நாவல்நெய்.

நாவற்பட்டைபலம்-௪௰ யிடித்து இருபதுபடிதண்ணீரிற் போட்டு நாலுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்பெருமாத்துப்பட்டை ஆவரையரிசி ஆவரைவேர்ப்பட்டை கோஷ்டம் இலவங்கப்பட்டை கற்கடகசிங்கி அதிமதுரம் அதிவிடயம்சடாமாஞ்சில் கூகைநீர்

தேவதாரம் சிறுநாகப்பூ நிலப்பனைக்கிழங்கு நன்னாரிவேர் வகைக்கு கழஞ்சு-உ ஆவின்பாலா லரைத்துப்போட்டு ஆவின்நெய்படி-க விட்டுககாய்ச்சி வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ளபெரும்பாடு தீரும்.

பொன்னாங்காணிநெய்.

பொன்னாங்காணி பொற்றலைக்கையிப்பான் இவைகளின்சாறு ஆவின்பால் நெய்வகைக்குபடி-க எலுமிச்சம் பழச்சாறு படி அரை அதிமதுரம் பலம்-உ ஆவின்பாலா லரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி, வடித்துக்கற்கண்டு கோரோசனை சாதிக்காய் சாதிபத்திரிவகைக்கு கழஞ்சு-க பொடித்துப்போட்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டால் மூலச்சூடுஉஷ்ணம் மேககாங்கை கைகாலெரிவு காந்தல் உடம்பெரிவு வாய்நாற்றம் பிரமியந்தீரும் கண்குளிரும்.

வல்லாரைநெய்

வல்லாரைச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-௪ இளநீர் நெய் வகைக்குப்படி-உ சிரசெங்கழுநீர் சாறுபடி-க அதிமதுரம் கோஷ்டம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு பச்சைக்கர்ப்பூரம் கோரோசனை வகைக்குவிராகனிடை-க பாலாலரைத்துப்போட்டுமூன்றுநாள்வரை தீயாயெரித்து நாலாநாள் காச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள ஈளை இருமல் தொண்டைக்கம்மல் சிலவிஷகடி உடம்பிற்காந்தல் நாவரட்சிதீரும்.

வல்லாரை பொன்னாங்காணி பொடுதலை வகைக்குச்சாறுபடி-க எலுமிச்சம்பழச்சாறுபடி-வ ஆவின்நெய் வகைக்குப்படி-உ சாதிக்காய் சாதிபத்திரி மாசக்காய் கடுக்காய்ப்பூ காட்டாத்திப்பூ வால்மிளகு ஏலம் கிராம்பு அதிமதுரம் வகைக்குகழஞ்சு-உ ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டுமெழுகுபதத்தில்வடித்து இரண்டுபலச்சீனியைபோட்டுக்கிண்டி வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதம் இரசபற்பம் வைத்துஉட்கொள்ள சகலமேகம் ரணஙிரந்தி பிரமியம் மேகச்சூலை குட்டம் சொரிசிரங்கு நாய்நோய் யோனிப்புற்று நீர்க்கடுப்பு எரிப்புச் சிறுப்புத்தீரும்.

வல்லாரைச் சாறுபடி-உ சீந்திற்றண்டு சாறுபடி-அரை நெய்படி-க திரிபலைகடுகு சீரகம்கிறாம்பு தாளிசபத்திரி அதிமதுரம் கோஷ்டம் பேரீச்சம்பழம் முந்திரிப்பழம் சிறுதேக்கு கடுகுரோகணி நறுக்குமூலம் நன்னாரிவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்குவிராகனிடை உ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து இரண்டுபல கற்கண்டைப் பொடித்துச்சேர்த்துவேளைஒன்றுக்குஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள பழஞ்சுரம் அஸ்திசுரம் வரட்சி இருமல் கனசுரம் மாந்தசுரம் காமாலை பாண்டு உடம்பெரிவு வயிறெரிவு பித்தம்நீங்கும்.

கடுக்காய்நெய்.

இருநூறு கடுக்காயை விரைநீக்கிப் பதக்குதண்ணீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் கையாந்தகரை

கீழ்க்காய்நெல்லி அவுரிபொடுதலை முருக்குருப்பைமேனி சிறுசெருப்படை சத்திச்சாரணை இவைகளின்சாறு வெள்ளாட்டுநீர் ஆவின்நெய் வகைக்குபடி-க கூடவீட்டு சிவதை சங்கம்வேர் மூக்குரட்டைவேர் கீழ்க்காய்நெல்லிவேர் திரிகடுகு சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு கழஞ்சு-அ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்துவேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள சூலைபாண்டு சோகை உதரரோகங்கள் தீரும்.

வில்வநெய்.

வில்வவேர்பலம்-உ௲ இடித்துப் பதினாறுபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழத்தில் ஆவின்நெய் படி-க லவங்கப்பட்டை ஏலம்செஞ்சந்தனம் திரிகடுகு கற்சீரகம்இந்துப்பு கற்கடகசிங்கு பேரீச்சம்பழம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வகைக்குகழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டுபதத்தில்வடித்துவேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள விக்கல் சத்திவாட்சிதீரும்.

அவுரிநெய்.

அவுரிவேர் பலம்-௬ சங்கம்வேர்முருங்கைவேர் வகைக்குபலம் ௨ வேலிப்பருத்திவேர் சிவன்வேம்பு சிறுகுருஞ்சா மிளகரணை அழிஞ்சி கருநொச்சி இவைகளின்மூலம் வகைக்குப்பலம்-க இவைகளையிடித்துப் பதினாறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில்ஆவின்நெய்படி-க செங்கத்தாரிபட்டை கடுக்காய் கருஞ்சீரகம்ஓமம் அழிஞ்சுவிரை கடுகுரோகணிதேற்றாம்பட்டை கார்த்திகைக்கிழங்கு மருட்கிழங்கு காரகோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள பொன்முசுட்டை வேர் கீழ்க்காய் நெல்லிவேர் எட்டிவிரை கடம்பவிரைவகைக்குகழஞ்சு-க அரைத்துப்போட்டு காச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர சகலவிஷமும்காணாக்கடி எலி இருமல் மரவெட்டை கடிதீரும்.

அறுகவேர்நெய்.

அறுகவேர்ச் சாறுபடி-௪ ஆவின்நெய்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம்-க சீரகம் சாதிபத்திரி விலாமிச்சம்வேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வில்வவேர் வகைக்கு விராகனிடை-௯ ஏலம் கிராம்புமிளகு கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள உடம்பெரிவு பிரமியம் இரத்தபித்த நீர்க்கடுப்பு தாகந்தீரும்.

சமுத்திராப்பழநெய்.

சமுத்திராப்பழம் அஞ்சி வெள்ளுள்ளிவகைக்குபலம்-ம இவைகளையிடித்து முக்குறுணி சலத்திற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து பிழிந்து வடித்து அதில்முருங்கைவேர் கொடிவேலிவேர்

ஓமம் இந்துப்பு திரிகடுகு காயம்செவியம் நவாச்சாரம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் புளியமடற்கிழங்கு வகைக்குகழஞ்சு-உ அரைத்துப் போட்டுஆவின்நெய்படி-உ விட்டுக் காய்ச்சி வடித்துவேளை ஒன்றுக்குஒருகாண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவரகுன்மம் உதரரோகம் நீர்க்கோவைபீலிகை கெண்டை பெருவயிறுதீரும்.

கண்டங்கத்திரிநெய்.

கண்டங்கத்திரி சமூலம்பலம்-நூஉ வில்வம் அமுக்குரா ஆடாதோடை சங்கு சிறுவழுதலை இவைகளின்மூலம் பேய்ப்புடல் வகைக்குபலம்-க இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்நெய் பெரும்பூசணிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து தாளிசபத்திரி மிளகு செவியம் வகைக்குகழஞ்சு-௩ ஏலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை திப்பிலி விலாமிச்சு சிறுநாகப்பூ சடாமாஞ்சில் கற்கடகசிங்கிவகைக்குக் கழஞ்சு-க ஆவின்பாலாலாட்டிப்போட்டுபதமாய்காச்சிவடித்துதிப்பிலி பேரீச்சம்பழம் வகைக்குமூன்றுகழஞ்சு பொடித்துப்போட்டு வேளை ஒன்றுக்கு மூன்றுகழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உழைமாந்தை சுவாசகாசம் ஈளை க்ஷயந்தீரும்.

தூதுளைநெய்.

தூதுளைசமூலம் பலம்-உய கறிமுள்ளிவேர் கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குபலம்-ய இடித்துபதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டுஎட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் ஆவின்நெய்பால்வகைக்குபடி-க விட்டு திரிபலை திரிகடுகு கோஷ்டம் தாளிசபத்திரி கொடிவேலிவேர் ஆடாதோடைவேர் அதிமதுரம் நற்சீரகம் தேற்றாவிரை சடாமாஞ்சில் செவ்வல்லிகொடி வகைக்குபலம்-க அரைத்துபோட்டு இஞ்சிச்சாறுபடி-வ விட்டுக்காய்ச்சி கடுகுடன்தேன்படி அரைக்கால் சர்க்கரைபலம்-க சேர்த்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாண்டிவீதங்கொள்ள ஈளைஇருமல்காசம் சுவாசம்உப்பிசம் இரத்தகாசந்தீரும்.

விஷ்ணுகாந்திநெய்.

விஷ்ணுகாந்திபலம்-அ வில்வவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் வகைக்கு பலம்-உ பற்பாடகம்பலம்-ச இடித்து பதினறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில ஆவின்நெய் பால் வகைக்குபடி-க அதிமதுரம் சீரகம் வகைக்குபலம்-க திப்பிலிமிளகு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிபத்திரி தாளிசபத்திரிவகைக்குவிராகனிடை-உ ஏலம் சிறுநாகப்பூ சண்பகப்பூகோஷ்டம் சந்தனம்விலாமிச்சம்வேர் ஒரிலைத்தாமரை நறுக்குமூலமகடுகுரோகணி வகைக்குவிராகனிடை-கஉ கோரோசனைபச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்குவிராகனிடை ௭ இவைகளை யரைத்துப்போட்டுக் காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு

ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உட்காச்சல் வரட்சி இருமல் சோகை காமாலை கைகாலெரிவு தாரம் வயிற்றெரிவுதீரும்.

சதாவேரிநெய்.

சதாவேரிக்கிழங்குச் சாறுபடி-௧௨ குழிமீட்டா கிழங்குசாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு பெரும்பூசனிக்காய்ச்சாறு கரும்புச்சாறுவகைக்குபடி-௧ ஆவின்நெய்ப்படி-௪ ஒன்றாய்கலந்து திரிகடுகு திரிபலைவெப்பாலையரிசி நொத்தமல்லி ஏலம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சிறுநாகப்பூ சீரகம் விலாமிச்சம்வேர் அதிமதூரம் கூகைநீர் முந்திரிகை பேரீத்து இந்துப்பு ஓமம் கோரைக்கிழங்கு சிறுதேக்கு கோஷ்டம் சந்தனம் வகைக்குகழஞ்சு-௩ அரைத்துபோட்டுக்காய்ச்சுவடித்துவேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதஞ் சாப்பிட்டுவர மூத்திரபாளை நீர்கடுப்பு குத்து எலும்புருக்கி மேகசுரம் கைகாலெரிவு நீங்கும் தேகபுஷ்டி தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

கதலிகந்தநெய்.

கதலிக்கிழங்கு அதின்பூ வகைக்குத்துலாம் அரை இடித்துபதக்குநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்து ஆவின்நெய் பால்வகைக்குப்படி-௧ கரும்புச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குபடி-௧ ஒன்றாய்கலந்து ஏலம் லவங்கம்சந்தனம் சடாமாஞ்சில் திரிபலை ஆலவிழுது செங்கழுநீர்கிழங்கு வகை கழஞ்சி-௩ இவைகளை யரைத்துப்போட்டு நாலுநாட்சிறுதீயாயெரித்து ஐந்தாநாட்காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ள எலும்புருக்கி மேகவெட்டை பெரும்பாடு நீரிழிவுதீரும்.

மூலைப்பால்நெய்.

மூலைப்பால் படி-௨ ஆவின்நெய்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் கொடுப்பைவேர் வெள்ளரிவித்து பூசனித்து நெல்லி முள்ளி அதிமதூரம் வகைக்குகழஞ்சு-௨ அரைத்துபோட்டுகாய்ச்சிவடித்துவேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொள்ளஉடற்காந்தல் மெலிவு எலும்புருக்கி கணம் வரட்சி பிரமேகம் வெட்டைதீரும்.

கடுக்காய்நெய்.

கடுக்காய்-௱ கீழ்க்காய்நெல்லி பலம்-௨ம இடித்துத் தூணிநீரிற் போட்டுகாச்சி இரண்டுபடியாய் வற்றவைத்து வடித்து ஆவின்நெய் படி-௧ பால்படி-௨ கலத்தில்சண்பகம் ஏலம் சிவதை சுக்கு மஞ்சள் சீரகம் கடுகுரோகணி கடுக்காய்திப்பிலி வகைக்குபலம் அரை அரைத்து போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளைஒன்றுக்கு இருகழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டுவர உடம்புவீக்கம் பித்தசோகை உடம்பெரிவு அக்கினி மந்தம் மலசலகட்டு இளைப்பு பித்தம்நீங்கும்.

சுக்குநெய்.

சுக்குபலம்-௨௪ இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டுநாலிலொன்றாய் வற்றவைத்தகியாழத்துடன் ஆவின்நெய்படி-௨ வெள்ளாட்டுநீர்படி-௪

ஒன்றுய்கலந்து அதிவிடயம் காட்டாத்திப்பூ பெருங்குரும்பை கொடிவேலிபெருங்காயம் முத்தக்காசு திரிகடுகு திரிபலை சிறுதேக்குதிப்பிலிமூலம்விளாம்பிசின் ஆடுதீண்டாபாளை இந்துப்பு சீரகம்மஞ்சள் ஓமம்செவியம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க அரைத்து போட்டு காச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி வீசஞ் சாப்பிட்டுவர குணமம்கிராணி வயிற்றுகழிச்சல் கடுப்பு அதிசாரம் மூலகடுப்புதீரும்.

பிறமிநெய்.

பிரமிசாறுபடி-௪ ஆவின்நெய்படி-௩ பால்படி-க ஒன்றுய்க் கலந்து சிவதைசுக்கு திப்பிலி நெல்லிவற்றல் இந்துப்பு விளாவரிசி கற்கண்டு வேம்புகஸ்தூரிமஞ்சள்வகைக்குகழஞ்சு-௩ அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாள்வரை சிறுகொதிப்பிட்டு நாலாநாள் காச்சிவடித்து கைப்புளிப்புநீக்கி வேளை ஒன்றுக்குஒருகரண்டி வீதங்கொள்ள வாயு அக்கினிமந்தம் நீங்கும் தீபனமுண்டாகும் கபம்அறும் பொன்னிறமாகி புத்திவிர்த்தியாகும்.

கிருதப்படலம் முற்றிற்று.

ஷர்பத்துப் படலம்.

அதாவது பலவகைகளாலும் புட்பரச சந்தனங்களாலும் சர்க்கரை பாகுசற்கண்டு இவைகளால் மெழுகுபதமாய் காச்சி மருந்திலும் வேர்வகைகளாலும் பிரயோகிக்கலாம் ஆனதால் யூனானிய வாகடப்பிரகாரம் ஷர்பத்துப் படலமெனப் பெயர்வகுக்கப்பட்டது.

இந்தஷர்பத்துகள் ஒருதிங்கள் பிரயோகிக்கலாம்

நன்னாரிஷர்பத்து.

முப்பத்தேழரை ரூபாயிடை, நன்னாரிவேரை யிடித்து ஒண்ணரைபடியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி முப்பத்தேழரை ரூபாயிடைச் சீனியைக் கரைத்துகாச்சி ஒருதுளியை விரலாலழுத்திபார்க்கபிசின் போலிருந்தாலந்தப்பதத்தி சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு இரண்டு ரூபாயிடைஷர்பத்தில் நாலுரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்துசாப்பிட்டுவர மேகதாங்கை பிரமேகம் நீர்சுருக்கு நீர்கட்டு நீர்ப்பணைப்புமேகநீர் கைகால்காந்தல் கண்ணெரிவு நாவரட்சி தாகந்தீரும்தேகம்குளிரும் மருந்திடுநீங்கும்.

சந்தனஷர்பத்து.

முற்றின உ-பலச் சந்தனத்தூளைப்பத்துபலத் தண்ணீரில்ஒருநாளூறவைத்து மறுநாள்காச்சி ச-பலநீர்வற்றினபின் வடிகட்டிஅதற்கு கஉ-பங்கு கற்கண்டையும் உ-பலபங்நீரையுஞ் சேர்த்துக் காய்ச்சிமேற்சொல்லிய பதத்திலிரக்கிச் சீசாவி லடைத்துக்கொண்டு

இரண்டுரூபாயிடைவீதம் தண்ணீரிற்கலந்து சாப்பிட்டுவரமூலச்சூடு பிரமேகந்தீரும்.

ரோஜாப்பூ தாமரைப்பூ வல்லாரை ஷர்பத்து.

௧அ-ரூபாயிடை காய்ந்த ரோஜாப்பூவை அரையே மாகாணிப் படி வெந்நீரில் ௧௨-மணி நேரம்வரை ஊறவைத்து வடிகட்டிகாலே அரிக்கால்படியாய் வற்றவைத்து அரைபலம் நீரும் ௧அ௰-ரூபாயி டை சீனியுங்கலந்து காய்ச்சி மேற்சொல்லியபடி பதமறிந்து சீசா விலடைத்துக்கொண்டு ஒருரூபாயிடை இரண்டுரூபாயிடைத் தண் ணீரிற்கலந்து சாப்பிட்டுவர நீர்க்கட்டு மலக்கட்டு நீர்ப்பணைப்புகாங் கை மூலச்சூடுநீங்கித்தேகங்குளிரும் இதுபோல் உலர்ந்ததாமரைப் பூவையாவது உலர்ந்த வல்லாரையையாவதுஷர்பத்துசெய்து சாப் பிட்டுவந்தால் மேககாங்கை தீரும்.

திராட்டிபழஷர்பத்து.

திராட்சிபழத்தைச்சாறுபிழிந்து வடிகொண்டு அதற்குச் சரி யிடை சீனியாவது கற்கண்டாவதுசேர்த்து ௨௨-பலம் பனிநீர்விட் டுக்காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பாகுபதத்திலிறக்கி சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு மூன்றுரூபாயிடை ஷர்பத்தை ஆறுரூபாயிடைத் தண்ணீ ரிற்கலந்து சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தச்சூடும் கைகாலெரிவுந்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழஷர்பத்து.

தேறின எலுமிச்சம்பழம் ரசத்தினிடைக்கு இரண்டுபங்குஅல் லது இரண்டரைபங்கு சீனியாவது கற்கண்டாவது கலந்து காய்ச் சிப் பாகுபதத்தில் சீசாவி லடைத்துக்கொண்டு முன்னிடைப்படி சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தந்தீரும்.

நாரத்தம்பழ ஷர்பத்து.

நாரத்தம்பழ ரசத்தினிடைக்கு இரட்டிப்பு சீனிகலந்து காய் ச்சிபதத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவந்தால்பித்தத் ல்தத் தணிக்கும்.

கொமட்டி மாதளம்பழ ஷர்பத்து.

கொமட்டி மாதுளையை மேற்றோலைநீக்கி யிடித்துச்சாறு பிழி ந்து அந்தநிறைக்கு முக்காலேயரைக்காலளவு சீனியாவது கற்கண் டாவது கலந்து காய்ச்சி பாகுபதத்திற் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு ஒருரூபாயிடையில் இரண்டுரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டு வர பித்தத்தையும் பித்தச்சூட்டையும் நீக்கும்.

மாதுளம்பழ ஷர்பத்து.

மாதுளம்பழ ரசத்தினிடைக்கு ஒன்றரைபங்கு சீனிகலந்து முன்போற் காய்ச்சி பாகுசெய்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப் பிட்டுவர பித்தம்நீங்கும்.

இஞ்சி ஷர்பத்து.

ஆறேகால் ரூபாயிடை இஞ்சியைத் துண்டுதுண்டாய் நறுக்கி மும்மாகாணிப்படி சுடுதண்ணீரில் நாலுமணிநேரம்வரை ஊறவைத்துவடிகட்டி எரு-ரூபாயிடைசர்க்கரையை கரைத்துபாகுசெய்து சீசாவிலடைத்துச்கொண்டு சாப்பிடவும்.

காடி ஷர்பத்து.

ஒருசீசா காடியை ஒருபிங்கானில்யோட்டு சுசு-ரூபாயிடைசர்க்கரைப்போட்டு காய்ச்சி பாகுபதத்திற் சீசாவி லடைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவும்.

ஷை ஷர்பத்துகள் நாட்பட விருந்தால் புளித்து குணத்தில் வேறுபட்டுப் போகுமாதலால் தேவையானால் அப்போதைக் கப்போது செய்து உபயோகப்படுத்திக்கொள்ளவேணும்.

ஷர்பத்துப்படலம் முற்றிற்று.

எண்ணெய்ப் படலம்.

பன்னிரண்டுதிங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

செங்கத்தாரிஎண்ணை,

சிற்றாமணக்கெண்ணை படி-க செங்கத்தாரிப்பட்டை பூதகரப்பன்பட்டை வேம்பாடம்பட்டை பெருமரத்துப்பட்டை கண்டங்கத்திரிவேர் நன்னாரிவேர் களஞ்சிவேர் கிரந்திநாயகம் வேலிப்பருத்திவேர் கடுக்காய் சுக்குதிப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு-உ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகாசிடைவீதம் காரப்பன் பதார்த்தம்நீக்கிச் சாப்பிட்டுவர தொண்டைப்புற்று நாவுப்புற்று வாய்ப்புற்று நாக்குவெடிப்பு உதடுவெளுப்பு நாக்கு கொப்பளம் பல்லிருகட்டிச் சீழ்வடிதல் வாய்நாற்றம் வாய்கிரந்திதீரும்.

கொமட்டிக்கா யெண்ணை.

கொமட்டிக்காய்ச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-ஈ தேங்காய்பால்படி-க சிற்றாமணக்கெண்ணை படி-ங ஈருள்ளிச்சாறு படி-ங கடுகுவெள்ளுள்ளி பஞ்சலவுணம் கடுக்காய் கடுகுரோகணி அதிமதுரம் திரிகடுகு ஓமம் வாய்விளங்கம் சீரகம் அரத்தை கோஷ்டம் சிறுநாகப்பூ சன்னலவங்கம் வகைக்குக்ழஞ்சு-ங அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து காலையில்ஒருகரண்டி வீதஞ்சாப்பிட்டுவர வாதநீர்சிதகட்டுகிருமி பீலிகை நீர்க்கோர்வை உதரரோகம் பெருவயிறு கெண்டை வாயுதீரும்.

உள்ளி யாமணக்கெண்ணை.

வெள்ளுள்ளி பலம்-ா சிற்றுமுட்டி பேராமுட்டி சிறுவழுதலை தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி புங்கு ஆபிலியம் நொச்சி மாவிலிங்கு பேராமணக்கு முருங்கைஇவைகளின்வேர்ப்பட்டை வகைக்குபலம் ௫யிடித்து எட்டுமரக்கால் சலத்திற்போட்டு குறுணியாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில் சிற்றுமணக்கெண்ணைபடி-௨ கூடவிட்டு கலக்கி வசம்பு செவியம் சிவதைசீரகம் கடுக்காய் இந்துப்பு திரிகடுகு ஓமம் கொடிவேலிவேர் பங்கம்பாளைவேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௪ வெள்ளாட்டுபாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்துவேளை ஒன்றுக்கு ஒரு கரண்டி வீதங்கொள்ள வாதகாசம் விக்கல் விஷகடி குடல்வாதம் பீலிகை கெர்ப்பவிப்புருதி பெருவயிறு பவுத்திரம் கல்லடைப்பு யோனிச்சூலை நீராமைசூலை வாயுதீரும்.

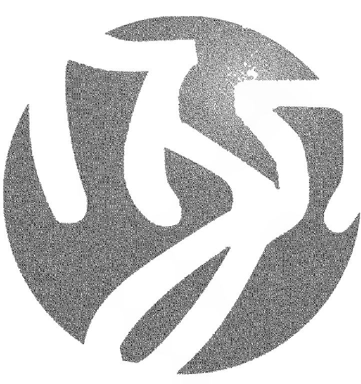
கொடிவேலியெண்ணை.

முடக்கொத்தான் சாறு கள்ளியை வாட்டிப்பிழிந்த சாறு வகைக்குபடி முக்கால் சிற்றுமணக்கெண்ணை படி-௧௦ சிவதைவேர் கொடிவேலிவேர் வெள்ளைக்காக்கணம்வேர்சிற்றரத்தை சதகுப்பை தேவதாரம் இந்துப்பு திப்பிலி பெருங்காயம் கடுகுரோகணி கழற்சிப்பருப்பு வகைக்குப்பலம்-௧ சுத்திசெய்த நேர்வாளமுத்து-௨ வெள்ளுள்ளிபலம்-௪ இவைகளை யரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்துக் கடும்பத்தியமாய் கரண்டிவீதங்கொடுக்க அண்டவாதங் குடல்வாதம் வாயு கசிவுதீரும்.

நல்லெண்ணைபடி-வ லில்கொடிவேலிவேர்பட்டை பலம்-அரை கருப்புக்கட்டி பலம்-வ அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதத்திற் காய்ச்சி கடுகுடன் வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டுவீதம் கடும்பத்தியமாய் மூன்றுநாள் ஆறுபோது சாப்பிட்டு நாலாநாள் தலைக்குத்தண்ணீர், வார்த்து உப்பைவறுத்துக்கூட்ட அரையாப்புத்தீரும்.

மேகராஜாங்கத்தெண்ணை.

சிற்றுமணக்கெண்ணை படி-௪ ஈருள்ளி கழுதைசலத்தில் வரிக்கொம்மட்டி கையாந்தகரை புளியாரை சங்கல்லாரை பிரமி பொடுதலை செருப்படை கருநொச்சி பொன்னாங்காணி நுணா ஆடாதோடை கிரந்திநாயகம் வெள்ளறுகு சிவன்வேம்பு வகைக்குச்சாறுபடி௨ ஒன்றாய்க்கலந்து கொடிவேலி பூவரசுவேர் நிலவாகைவேர் கடுதாரத்திவேர் கிளிமூக்கு கிழங்கென்ற கற்றாழைகிழங்கு அப்பைக்கிழங்கு சங்கங்குப்பிவேர் வகைக்குபலம்-௧ இடித்து குறுணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்த கியாழத்தைக் கூடவிட்டு சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சன்னலவங்கப்பட்டை வால்மிளகு அதிமதுரம் கோஷ்டம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் வெங்காரம் குருசாணி ஓமம் தான்றிக்காய் கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் கார்போகரிசி கஸ்தூரி



மஞ்சள் அரத்தை சுக்கு அதிவிடயம் அக்கிராகாரம் கடுகுரோகணி சடாமாஞ்சில் தாளிசப்பத்திரி கசகசா கஞ்சாவலம்புரிக்காய் பரங்கிப்பட்டை அழிஞ்சிப்பட்டை வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ தக்கோலம் வசம்பு சுக்கு அபின் வசுவாசிசீரகம் ஆனைத்திப்பிலி குங்குமப்பூ சாஸ்திரவேதி வாளம் சேங்கொட்டை சத்திசாரம் எவாச்சாரம் நவாச்சாரம் வகைக்கு விராகனிடை-௪ பொடித்துப் போட்டுக்காய்ச்சி மெழுகுபதத்தில்வடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதம் கடும்பத்தியமாய் மூன்றுநாளாறு வேளை சோகை பாண்டு கழல்வாதம் அண்டவாதம் கால்வாதம்பக்கவாதம் பவுத்திரம் மூலப்புற்று மண்டைச்சூலை சூலைவாயு ரணம் சூலைதீரும் துவரைபருப்பும் வறுத்தஉப்புங் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

ஐந்தெண்ணைத் தயிலம்.

எள்ளு ஏரண்டம் இலுப்பைவேம்புபுங்குஇவைகளின்எண்ணை வகைக்குபடி-௧ ஆடாதோடைவேர் அதினிலை தழுதாழை காட்டாமணக்கு திருகுகள்ளி வேளைமேனி மாவிலிங்கு கருநொச்சிநொச்சி வேளை இலைகளின்மூலம் மாம்பட்டை வகைக்குபலம்-௫ யிடித்து துணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து கியாழத்தையும் ஒன்றாய்கலந்து அரத்தை சுக்கு ஓமம் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் ஆனைதிப்பிலி காயம்கரியசீரகம் சதகுப்பை தேசாவரம் குறாசாணி வெள்ளைப்பூண்டு வெளிச்சிபிசின் வசம்பு சிறுதேக்கு இஞ்சிசடாமாஞ்சில் கிராம்பு குக்கில் வகைக்குப்பலம்-வ இடித்துப்போட்டுகாய்ச்சி மெழுகுபதத்தில் வடித்து மூன்றுநாள் காசிடை உள்ளுக்குகொடுத்து உடம்பெங்கும் பூசினால் சன்னிதோஷம் வலிப்பு அண்டவாதந் தீரும் நாலாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர்வார்த்து உப்புகூட்டவும்.

சுத்தவல்லாதி யெண்ணை.

'சிற்றாமுட்டிவேர்பலம்-கூஉ யிடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் ஆவின்பால் எலுமிச்ச்சம்பழச்சாறு வகைக்குபடி-௧ ஐந்தெண்ணை கெந்தி அதிமதுரம் கோஷ்டம்சாதிக்காய்சாதிபத்திரி ஏலம் லவங்கபட்டை அரத்தை சுக்கு அக்கிராகாரம் சடாமாஞ்சில் தாளிசப்பத்திரி வாய்விளங்கம் ஆனைத் திப்பிலி திப்பிலிகடுகு தக்கோலம் கடுகுரோகணி வால்மிளகு ஓமம் குங்குமப்பூ கருஞ்சீரகம் கடுக்காய் தான்றிக்காய் சண்பகப்பூ கொத்தமல்லி வாலுளுவையரிசி சிறுநாகப்பூ செவியம் வகைக்குக் கழஞ்சு-௪ பொடித்துப் போட்டு காய்ச்சிவடித்து புனுகு கஸ்தூரி வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ போட்டு மூன்றுநா ளாறுவேளை காசிடை உள்ளுக்குக் கொடுத்து ஒருதுளி நாசியில்விட்டு உடம்பிற் பூசிவர முகவாதம் அண்டவாதம் பித்தம் நீலகாசம் பீனிசம் தாக்

ச்சூலை சொரி நீங்கும் பத்தியம் பனிப்பயறும் உப்புங் கூட்டிவத்து நாலாநாள் சிக்காய்தேய்த்து வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்யவும்.

முடக்கொத்தான் எண்ணெ.

முடக்கொத்தான் சமூலம் பலம்-௩0 சிற்றாமுட்டிவேர் பலங் கரு சிற்றாமணக்கின்வேர் பலம்-௭௨ இலவம்பட்டை முருங்கைப்பட்டை செவியம் சிவதைவேர் வீழிக்கிழங்கு வெள்ளைச்சாரணைவேர் கழற்சிருப்பை கொள்ளுபருப்பு முதியார்கூந்தல் செம்முள்ளிவேர் கொடிவேலிவேர் தேவதாரம் நெருஞ்சிவேர் தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு வகைக்குபலம்-௩ இடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் கொடிக்கள்ளிப்பால் சதுரக்கள்ளிப்பால்வகைக்குபடி-௮ ஆவின்பால்ஏரண்டதெண்ணெ தாமரைக்கிழங்குச்சாறு பேய்குமட்டிகாய்ச்சாறு வகைக்குபடி-௪ ஒன்றாய்விட்டு திரிகடுகுசித்திரமூலம் சாதிக்காய் செவியம் ஏலம்பெருங்காயம் வசம்புஓமம்மல்லி சதகுப்பை இந்துப்புபொட்டிலுப்பு அமுக்குறாவேர் அதிமதுரம் லவங்கப்பட்டைசடாமாஞ்சில் வாலுளுவையரிசி சிவதை வெட்பாலையரிசி சிற்றரத்தை சந்தனம் நன்னாரிவேர் அண்டத்திப்பிலி வகைக்குக்கழஞ்சு-௩ அரைத்துப்போட்டு ஐந்துநாள் ரவியிலூறவைத்து காய்ச்சிவடித்து நோயின்பலன் நோயாளியின் தேகபல மறிந்து ஒருகழஞ்சு அல்லது இரண்டு கழஞ்சுகொடுக்க நீர்கட்டு மலக்கட்டு மகோதரம் குட்டம் குன்மம் விஷபாகவீக்கம் கவுசி கெண்டை வெப்புப்பாவை அருவைநீராம்பல் பெருவயிறு விப்புருதி பாண்டு இளைப்பு உதிரக்கட்டால் நேரிடுஞ் சகலரோகமுந்தீரும் பத்தியத்திற்குக் கொள்ளு மிளகுநீர் கோழிரசஞ் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

விப்புருதியெண்ணெ.

விளக்கெண்ணெபடி-க நிலவாகை பிரமி பொடுதலை கோழியவரை சின்னி அவுரி வெள்ளறுகு மலைவேம்பு சங்கங்குப்பி கழற்சி காட்டாமணக்கு வகைக்குச்சாறுபடி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்திப்பிலி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி வசம்பு நீர்வெட்டிமுத்து நேர்வாளம் காட்டுச்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை நு வெள்ளுள்ளிகடுக்காய் வகைக்குபலம்-க இடித்துபோட்டு காய்ச்சிவடித்து எட்டுநாட்காலையில் ஒருகரண்டிவீதங் கொள்ள விர்த்தியாகும் நாலாறுதபா பிரவிர்த்தியானதின்பேரில் பத்தியங்கொள்ள தேகத்தில் பலவிதமாய்க்கட்டுகிற விப்புருதிக்கட்டியும் அதிலுண்டாகும் புண்ணும் அரையாப்பு பவுத்திரந்தீரும் பத்தியம்உப்புபுளி நீக்கவும்,

வேப்பெண்ணெயாதல் விளக்கெண்ணெயாதல்படி-கஉ ஆடுதீண்டாபாளை சங்கங்குப்பி காட்டாமணக்கு சின்னி அவுரி வெள்ளறுகு

வேலம்பட்டை இவைகளின்சாறு புங்கம்பால் ஆலம்பால் வகைக்கு படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து துத்தம் சாதிலிங்கம் மிருதார்சிங்கி கெந்தகம் சீனக்காரம் கருஞ்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-௧ கார்கோலரிசி வெள்ளைக்குங்கிலியம் வகைக்கு விராகனிடை-௩ பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஷை எண்ணெயை உள்ளுக்குக்கொடுத்து இந்த எண்ணெயை மேலேபோட விப்புருதிப் புண்ணும் புரைவிழுந்த புண்ணும் சூலை அரையாப்பு பவுத்திரப் புண்களும் மற்ற ஆறாரணங்களும் ஆறும்.

நீரடைபபுக்கு எண்ணெ.

விளக்கெண்ணெபடி காலில்சருள்ளிபலம்-க சிதைத்துபோட்டுப் பொன்னிறமாய்காய்ச்சி வடித்து பொரித்த வெங்காரம் கடுக்காய்த்தூள் வகைக்குக்கழஞ்சு-க போட்டு கலக்கிகொடுக்க துன்மாங்கிசம் நீரடைப்புக் கல்லடைப்புத்தீரும்.

சாதிக்கா எண்ணெ.

நல்லெண்ணெபடி-க முலைப்பால்படி அரைக்கால் ஆவின்பால் படி-வ ஒன்றாய்க்கலந்து சாதிக்காய்பலம்-உ சாதிப்பத்திரி வெந்தயம் வகைக்குபலம்-க குமரிச்சாற்றாலாட்டிப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து குளிர்ந்த தண்ணீரிலாவது சுடுதண்ணீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருதுளி ரெண்டுதுளிவிட்டு கொடுக்க கணச்தோஷம் இரத்தவாந்தி இத்தகாசம் வாந்திஇருமல்கக்குவான் இருமல் சீதபேதி இரத்தபேதி தீரும்.

லவங்காதி எண்ணெ.

லவங்கம் கற்கண்டு வகைக்கு பலம்-உ சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரிவகைக்குபலம்-வ இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடிநல்லெண்ணெயிற்போட்டு முயலிரத்தம்பலம்-வ கூடவிட்டுகாய்ச்சிவடித்து அதில் குங்குமப்பூ கோரோசனை வகைக்குஒருகழஞ்சு பொடித்துபோட்டு வைத்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு ஒருதுளியல்லது இரண்டுதுளி வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது கொடுக்க கூபம் ஈளை இருமல் உப்பிசந்தீரும.

சந்தன எண்ணெ.

சந்தனத்தூள் பலம்-அ நல்லெண்ணெபலம்-ய இவைகளை பதக்கு நீரிற்கலந்து நீர்வற்றக் காச்சிவடித்து சீசாவிலடைத்துக் கொண்டு பஞ்சிற்றோய்த்து கையில் வைத்திருக்கத் தேகத்தில் வாடைபேறிச் சுகத்தைத்தரும் சொரிசிரங்கு கரப்பன் புண்களிற் றடவத்திரும்.

மதனகாமேசுரப்பூ எண்ணெ.

இரண்டுசேர் மதனகாமேசுரப்பூவை மலருமுன்னெடுத்து பதக்குசலத்திற்போட்டு வைத்திருந்து மலர்ந்தபின்பு நாலுபலம் நல்லெண்ணெவிட்டு வேகவைத்திறக்கி எண்ணெயைத்துண்டாய் பிரித்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு உடம்பிற்பூசிக்கொள்ள சுகநல்கும் வசியமாகும்.

தாளிசபத்திரிவடகம்.

தூதுவேளைவேர் கண்டங்கத்திரிவேர் வகைக்குபலம்-௪௰ திரிகடுகு கடுக்காய் வகைக்குபலம்-௧ தாளிசபத்திரிபலம்-௨ நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய் திப்பிலிமூலம் வகைக்கு பலமறை ஏலம் கோஷ்டம் சன்னலவங்கப்பட்டை சாதிக்காய்கிராம்பு சிறுநாகப்பூ அதிமதுரம் வெட்பாலையரிசி லவங்கப்பத்திரி வகைக்குபலம்-வ சாதிபத்திரிபலம்அரைக்கால் இவைகளையிடித்துசூரணஞ்செய்து ஒருபானையிலிரண்டுபடி ஆவின்பாலும் அரைபடி பாசிப்பயறும் போட்டு வாயில்வேடுகட்டி சூரணத்தைவைத்து சட்டியால்மூடிப் பிட்டவித்திறக்கிப் பதினாலுபலம் சர்க்கரையைகலந்து பிசைந்து கொட்டைபாக்கு பிரமாணம் உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர நீரடைப்பு கல்லடைப்பு எப்பம்வாயு குசிகாவாயு சூலைகாந்தல் வரட்சிதீரும்.

தாளிசபத்திரி விராகனிடை-௧௬ சாதிக்காய் விராகனிடை-௧ ஏலம் அதிமதிரம் அக்கிராகாரம் கிராம்பு கோஷ்டம் திப்பிலி சன்னலவங்கப்பட்டை வால்மிளகுவகைக்கு விராகனிடை-௪ சுக்குஓமம் மிளகு சீரகம் லவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-௨ இவைகளைச் சூரணித்து ஒருபாண்டத்தில் குறுணி பால்விட்டு வாயில் வேடுகட்டி தோல்நீக்கின நாலுபலவெள்ளைபூண்டிற் பாதியைச் சிதைத்து வேட்டின்மேற் பருத்திச்சூரணத்தை வைத்து அதின்மேல் மற்ற பாதிப்பூண்டைவைத்துமூடி விட்டவித்திறக்கி இரண்டுபல பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர இரத்தம்விழுதல் இருமல் இளைப்பு அரோசியம் வாய்நீரூறல் ஊஷ்ணம் மெய்மயக்கம் வாயுமந்தம் புளித்தேப்பம் தீரும்.

காந்தரசவடகம்.

காந்தம் அரப்பொடி இரதம் கெந்தி பெருங்காயம் லிங்கம் இவைகளை ஓர் நிறையாய் கற்றாழை மடற்சோற்றால் மூன்றுதபா அரைத்துலர்த்திவைத்துக்கொண்டு தேன் திரிகடுகுபொடியில்வேளை ஒன்றுக்கு ஒருபணவிடைவீதம் மண்டலங்கொள்ள வாயு சன்னி குன்மம் பாண்டு சோகை வீக்கந்தீரும்.

நெல்லிவடகம்.

பதக்கு நெல்லிவற்றலை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றி லூறவைத் துலர்த்தி அதற்குநிகர் சீனியை பாலிற்கரைத்து பாகுசெய்து இந்துப்பு கொடிவேலிவேர் சதுர்ச்சாதம் அதிமதுரம் சீரகம்வகைக்குப்பலம்-௧ முந்திரிபழம் திப்பிலி சிவதை வகைக்குபலம்-௪ இடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி நெய்பலம்-௫ தேன்பலம்-௮ கூடவிட்டு பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கு கொட்டைபாக்குபிரமாணம் சாப்பிட்டுவர பாண்டு காமாலை பித்தம் இருமல் ஈளை சோகைதாகம் தலைவலி அரோசியம் நீங்கும்.

கெந்தகவடகம்.

கெந்தகம் திரிகடுகு சதுர்ச்சாதம் வாய்விளங்கம் திரிபலை சிறுநாகப்பூ வகைக்குபலம்-௫ குக்கில்பலம்-௨ சித்திரமூலபட்டை கவ இவைகளைச் சேர்த்தரைத்துத் தான்றிக்காய் பிரமாணமுண்டைசெய்து உட்கொள்ள மேகரோகந்தீரும்.

லவங்காதி வடகம்.

லவங்கம் சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சுவேர் திரிகடுகு வகைக்குவிராகனிடை-௰ இவைகளை பொடித்து முன்போற் பிட்டவித்து ௧௨௰-விராகனிடை வெல்லஞ்சேர்த்து பிசைந்து வேளைஒன்றுக்கு கொட்டைபாக்கு பிரமாணம் வெந்நீர்கொள்ள வாந்தி வயிற்றுபொருமல் கழிச்சல் மார்புவடி அக்கினிமந்தந்தீரும்.

மண்டூரவடகம்.

மண்டூரசெந்தூரம் லோகசெந்தூரம் வெள்ளுள்ளி செவியம் சித்திரமூலம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் திப்பிலி ஆனைதிப்பிலி இந்துப்பூ கோரக்கிழங்கு திரிகடுகு முத்தகாசு சதகுப்பை நறுக்குமூலம் ஏலம் இவைகளையிடித்து பொடிசெய்து குப்பைமேனி சங்குநொச்சி கையாந்தகரை கீழ்க்காய்நெல்லி பூவரசு தழுதாழை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதங்கொள்ள காசம் க்ஷயம் வாயு விக்கல் குன்மம் வாந்திபாண்டு சோகை.காமாலை தீரும்.

திரிகடுகு சடாமஞ்சில் திரிபாலை சாதிக்காய் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் இலந்தவேர் மாமஞ்சள் இந்துப்பு வாய்விளங்கம் லவங்கப்பூ அசமதாகம் மஞ்சள் சாதிப்பத்திரி திப்பிலிமூலம்.செவியம் முத்தகாசு அரத்தை பொன்முசட்டைவேர் இவைகளை ஒர்நிறையாய்ப் பொடித்து அதற்குநிகர் மண்டூரசெந்தூரம் திரிலோகசெந்தூரம் அபச்செந்தூரங்கூட்டி கரிப்பான்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய் போலுண்டைசெய்து தேன்சர்க்கரை மோரிற்கொள்ள பாண்டு காமாலை சோகை க்ஷயம் தீரும்.

ஒருபலமண்டூரத்தை எட்டுபல கோசலத்திற் பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சி உலர்த்தி அதற்குநிகர் தேவதாரம் மரமஞ்சள் சித்திரமூலம் வாய்விளங்கம் முத்தக்காசு திப்பிலிமூலம் திப்பிலிமிளகு இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச் சேர்த்து சூரணித்துவேளை ஒன்றுக்கு திரிகடிப்பிரமாணம் எருமைமோரிற் கொள்ள பாண்டுசோகை காமாலைதீரும்.

ஏலாதி வடகம்

ஏலம் லவங்கப்பட்டை முந்திரிப்பழம் திப்பிலி வகைக்கு பலம் 6 அதிமதுரம் சருக்கரை பேரீச்சம்பழம் வகைக்குபலம்-1 இவைகளையிடித்து கழற்காய் பிரமாணம் உண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர அக்கினிமந்தம் பித்தம் வயிற்றுவலி மூலக்கொதிப்பினால் இரத்தம் சிதங்காணுதல் நீங்கும்.

செவிய வடகம்.

செவியம் இலுப்பைபூ திப்பிலிமூலம்விலாமிச்சம்வேர் சுக்குநிலவேம்பு அதிமதுரம் செய்தற்கிழங்கு வெட்டிவேர் சந்தனம் சதுர்ச்சாதம் மிளகு தாளிசபத்திரி ஓர்நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்குநிகர் வெல்லஞ் சேர்த்திடித்து பாக்களவு உண்டைசெய்து வாயுவிக்கல் வாந்தி அக்கினிமந்தம் நெஞ்செரிவு கிராணி காமாலைசோகை வீக்கம் அருமல் தீரும்.

சுக்கு வடகம்.

சுக்குபலம்-6 தாளிசபத்திரி பலம்-5 செவியம் மிளகுவகைக்குப்பலம்-1 திப்பிலிபலம்-4 விலாமிச்சுவேர் சதுர்ச்சாதம் வகைக்குபலமரை சூரணித்து முன்போர் பாலிற்பிட்டவித்து சர்க்கரை பலம்-6 சேர்த்துப் பிசைந்து கொட்டைப்பாக்கு பிரமாண முண்டைசெய்து சாப்பிட்டுவர சத்தி விக்கல் அரோசியம் வாயூரல்வாயு அக்கினிமந்தம் பொருமல் ஈளை இருமல் திரிதோஷம்நீங்கித் தீபனமுண்டாகி தேகம்பலக்கும்.

கடுக்காய் வடகம்.

நூறு கடுக்காயை காடியில்மூன்றுதபா மும்மூன்றுநாள் ஊறவைத்து இடித்துபோட்டு உலர்த்தி நறுக்கி விரைநீக்கி அதற்கு காலிலொன்று கல்லுப்பு கோரக்கிழங்கு குறுசாணி ஓமம் சுக்கு கொடிவேலிவேர் திப்பிலி செவியம் திப்பிலிமூலம் வகைக்கு விராகனிடை-8 மிளகு இந்துப்பு ஓமம் வகைக்கு பலமரை இவைகளையிடித்து தூள்செய்து அதில் புளித்தமோர் எலுமிச்சம்பழச்சாறு இஞ்சிசாறு வகைக்குபடி-1 தனித்தனியேவிட்டு பிசறியுலர்த்தி பொடித்துக்கொண்டு திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாந்திகுன்மம் சுவாசகாசம் மூலம்கிராணி மூலகிராணி அரோசியம் பாண்டுவீக்கம் வயிற்றுவலி சோகைமுதலான ரோகங்கள் தீரும்.

மேகாதி வடகம்.

பூத்துபலம்வெள்ளுள்ளியை மேற்றோலைநீக்கி இருபத்தைந்து பலம் ஆவின்பாலிற் போட்டு தீபம்போலெரித்து வேகவைத்து ஐந்துபலம்

ஆவின்நெய்விட்டு கிண்டி மெழுகுபதத்திலிறக்கி சீனிப்பலம்-2½ கோ துமைமாவு பலம்-5 தூவிக்கிண்டி வேளைவொன்றுக்கு கொட்டைபாக் களவு கொள்ள வெகுமூத்திரமாயிரங்கும் மேகநீரெல்லாந் தீரும்.

திரிபலை பருத்திவிரைபருப்பு புளியவிரைத்தோல் வெல்வேலாம் பிசின் வெண்குன்றிபருப்பு மஞ்சள் காந்தபற்பம் அப்பிரகசெந்தூரம் வகைக்குவிராகனிடை-1 இவைகள் கண்ட யிடைக்கு ஆவரைவித்தின் பருப்புங்கூட்டி பொடித்து அத்திப்பால்விட்டு முக்கழஞ்சிடை உண் டைசெய்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருண்டைவீதம் எருமைமோரிற் கொ ள்ள மேகநீர் இருபதும் நீங்கும்.

லோகாதிவடகம்.

மூத்தக்காசு சீந்தில்சுக்கு திப்பிலி வாய்விளங்கம் சித்திரமூலமி வைகளை ஓர்நிறைபாய்பொடித்து அதற்குநிகர்லோகசெந்தூரங்கூட்டித் திரிகடிதேனில் மத்தித்து உண்டுவர பாண்டு சோகை காமாலை தீரும்.

சவுபாக்கியகண்டி.

கரிசாலைபொடுதலை இவைகளின்சூரணம் வகைக்குப் பலம்-8 திரி கடுகு திரிபலை அதிமதுரம் ஓமம் குறுசாணி ஓமம் தாளிசபத்திரி சிற் றத்தை தேசாவரம் ஏலம்வகைக்கு பலம்-1 சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு அதிவிடயம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் லவங்கப்பத்திரிவால்மிளகு மல்லி வெந்தயம் வகைக்குபலமரை இடித்து வடிகட்டின சூரணத்தை யும் நாலுபடி ஆவின்பாலையுங் குழம்பாய்க் காச்சி பதிற்சிறுகத்தூவிப் பிசைந்து ஒருசட்டியில் இரண்டுபடி பால்விட்டு ஏடுகட்டி அதின்மேற் பிசைந்த மருந்தைவைத்து பிட்டவித்துத் தேன்விட்டு மத்தித்துச் சுண் டைக்காய்ப் பிரமாணம் இஞ்சி எலுமிச்சம்பழம் நாரத்தம்பழம் மாது ளம்பழம் இவைகளின்சாற்றிலும் தேனிலும் அல்லதுசீனியிலும் வெண் ணீரிலுங் கொள்ள சூசிகாகிராணி குன்மம் வாயு உப்பிசம்தாகம்அரோ சிகம் அக்கினிமாந்தம் கழிச்சல்தீரும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் 22-பலச் சீனியைக்கரைத்து பாகுசெ ய்து அதில் எட்டுபலச்சுக்கை மேற்றோல்சீவி சிறுதுண்டாய்நறுக்கி அதில் செம்முள்ளி செந்திராய் முறுக்கிலை கரிசாலை சிறுசெருப்படை காத்தட்டி இவைகளின் சாறு வகைக்குபடி-½ தனித்தனிவிட்டு பிரவி புலர்த்தி யிடித்த சூரணத்துடன் தக்கோலம் வாலுளுவைபரிசி கூகை நீர் கரியபவளம் வாய்விளங்கம் தான்றி நெல்லிதிப்பிலி திப்பிலிமூலம்வ கைக்குப்பலம்-1 வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணத்தையும் அமுக்குரு பொன் முசுட்டை கண்டங்கத்திரி நன்னாரி வுத்திப்பனை வகைக்குப்ப லம்-2 ஆவின்பாலில் அவித்துலர்த்தி யிடித்த சூரணத்தையுந்தூவிக்கி ண்டித் திரிகடிப் பிரமாணங்கொள்ள கிராணி பிரமியம் வாயுவர்தபித் தம் மேகம் அக்கினிமந்தம் வாதசூலை அந்திரவாயு வாயூறல் கசப்புந் தீரும்.

இரண்டுபடி ஆவின்பாலில் அரைவீசை சீனியைக்கலந்து பாகு செய்து அதில் இஞ்சி வாலுளுவையரிசி ஓமம் வாய்விளங்கம் திப்பிலி மிளகு ஏலம் கரிசாலை வகைக்குப்பலம்-1 சதகுப்பைபலம்-2 மல்லி பலம்-3 சுக்குபலம்-8 இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்துத் தூவிக்கிண்டி கொட்டைபாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவர வாதபித்தம் வலி குனகுன்மம் காசம் சூசிகாவாயு சுரதோஷம் கிராணிதீரும்.

எண்ணைப்படலம்-முற்றிற்று.

கட்டுவகைப் படலம்.

(-)

அதாவது ஒவ்வொரு மூலிகைகளாலும் புஷ்பரசாக்கினையாலும் பால்வகைகளாலும் செயநீர் போக்கிகளாலும் சுருக்குதாக்குவது கட்டுவகைப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது கட்டு 100-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

சாதிலிங்கக் கட்டு.

அஞ்சுகோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவில் வீரம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் வெடியுப்புச் சுண்ணம் வகைக்கு விராகனிடை-1 பொடித்துப் போட்டுச் சீசாவிலடைத்து ஆறுநாள் சென்றபின்பு அதில்பத்து விராகன் லிங்கத்தை பத்துதபா தோய்த்துக் காயப்போட்டு அப்பாலதில் தோய்த்து கருஊமத்திலையில் சுற்றலை ஒன்றுமுதல் 32-புடம் வரை புடந்தோரும் ஒவ்வொரு எருவாய் உபரியாக்கி 32-புடம் மணல்மறைவிற் போட்டெடுக்க உருகிக்கட்டும் அதை யனுபானங்களிற்கொடுக்க முயலகண்டன் குமரகண்டன் முசல்வலிப்பு குதிரைவலிப்பு காக்கைவலிப்பு புறவீச்சு உள்வீச்சு சன்னிதோஷம் வாலைக்கிறுக்கை நெஞ்சுகுத்து வாயுகுத்துத்தீரும்.

பத்துவிராகனிடை லிங்கத்தை மூலைப்பால் எலுமிச்சம் பழச்சாறு மாவிலிங்கம்பழச்சாறு ஐவிரலிச்சாறு தேன் இவைகளில்வகைக்கு ஒரு சாமம் சுருக்குகொடுத்து அஞ்சு விராகனிடை சூடத்தையும் அஞ்சு விராதனிடை சாம்பிராணியையும் மெழுகுபோல் அரைத்துப் பத்து பங்குசெய்து ஒவ்வொருபங்காய்த் துணியிற்றடவி லிங்கத்தின் பேரிற் சுத்தித் தீயிற்கொளுத்தி கரியெல்லாஞ் சுரண்டி போட்டுத் தேனிலிட வாயுபோகும் திரிகடுகிற் சன்னிதோஷம் இஞ்சிச்சாற்றில் நெஞ்சடைப்பு வாயுமூர்ச்சைபேதி வயிற்றுப்பொருமல் தீரும்கொடி வேலிக்கியாழத்தில் விஷபாகம் வயிற்றுவலி குன்மம் சோகை சூலைபித்த பாண்டு தீரும்.

ஒருபலச் சாதிலிங்கக் கட்டியின்பேரிற் குன்றுமணி பருப்பின் பசையினால் ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கைஒட்டி அதின்மேல்ரோமத்தை அரைவிரற்கனம்சுத்தி பிரியாமற்கட்டி ஒரு அகிற் சிட்டியில் அதற்

குக்கீழுமேலும் கெந்தகம் அரிதாரம் வகைக்குபல மறைவீதம் பொடி த்துவைப்போட்டு மேற்சீட்டிமூடிச் சீலைசெய்து காயவைத்து அதை ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை மணலைக்கொட்டி கமலாக்கினியாயெரி த்து மணல்மேல் நெல்லைப்போட்டாற் பொரியும்பதத்திலிறக்கி ஆற்றி மேற்கசடுநீக்கி சுத்தமாய் கழுவிப்போட்டு ஆவின்பாலில் ஒருபணவி டைவீதம் உரைத்துச்சாப்பிட வீரியவிர்த்தி யுண்டாகும் முலைப்பாலிற் கொடுக்க மூலவாயு மூர்ச்சைவாயு அக்கினிமந்தம் நீங்கும்.

ஒருபல லிங்கக்கட்டிக்கு ஒருபடி செம்பரத்தம்பூச் சாற்றை சுரு க்கிட்டு அதின்பேரில் ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கைச் சுத்தி அப்பால் சக்கோலிமூலிகையை அரைத்து வசஞ்செய்து சீலைமண் வலுவாய்செ ய்து குக்குட புடம்போடக்கட்டும் அதை அனுபானங்களிலுரைத்துக் கொடுக்க சுரதோஷம் நீங்கும் தேகம்பலக்கும்.

மூன்றுவிராகனிடை லிங்கத்தை கரண்டியில்வைத்து அதற்குக் கீழுமேலும் ஐந்துவிராகனிடை சீனத்தை பொடித்துப் போட்டுத் தீபா க்கினியாயெரித்து ஓயாமற் புரட்டிக்கொடுத்து பின்பு மாகாணி படி கொடிக்கள்ளிப்பாலும் காற்படி கொம்புத்தேனும் சுருக்குக்கொடுத்து இஞ்சிச்சாற்றி லுரைத்துக் கொடுக்க சுரம்சன்னி தோஷம் வாயுபுற வீச்சு குன்மம்நீங்கும்.

ஒருபல சாதிலிங்கக்கட்டிக்கு எலுமிச்சம்பழசாறு முலைப்பால் தைவேளைச்சாறு வெடியுப்புச் செயநீர்வகைக்கு ஒருசாமம் சுருக்கு கொடுத்து ஒருவிராகனிடை தங்கரேக்கைச் சுத்தி அப்பால் காரம் சீன ம் வெங்காரம் வெடியுப்பு வகைக்குபலம்-1 வெண்கருவாலாட்டி கலசஞ் செய்து காயவைத்து குகையில் வைத்துச் சில்லுப் போட்டுச் சீலைமண் செய்து இரண்டுகூடை உமியைக்கொட்டி அதற்குமத்தியில் தீப்போட் டெரித்து வெந்தபின்னெடுக்க உருகிமணியா யிருக்கும்.

பத்து விராகனிடை லிங்கக்கட்டிக்கு வெள்ளெருக்கன் வேரைக் குழித்தயிலமிறக்கி சுருக்குகொடுத்து இருபது சேங்கொட்டையை அரைத்து கவசஞ்செய்து அதின்மேல் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் வெண்ணையைவைத்துச் சட்டியிலிட்டுத் தீயெரித்து நெருப்பு பிடித்த வுடன் இறக்கி ஆறவிட்டெடுக்கக் கட்டும்.

காசிக்குப்பியை கல்வத்திற்பொடித்ததுள் வெடியுப்பு சீனக்கா ரம் அண்டத்தோல் வெங்காரம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்வாய்நீருலரை த்து லிங்கத்துக்கு கவசஞ்செய்து ஏழுசீலை மண்செய்துகாயவைத்து முன்போல் உமிப்புடம் போட்டெடுக்க கட்டும்.

லிங்கத்திடை அயம் தாளகம் மனோசிலை கெந்தி இவைகளை ஓர் நிறையாய் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றுலாவது கோழிமுட்டை வெள்ளைக்

க்ருவ்ாவது ஆட்டி அதற்குக் கவசஞ்செய்து உமியில் மூன்போற் புடம் போடக்கட்டும்.

ஐந்துவிராகனிடை லிங்கத்தை முலைப்பாலில் ஐந்துநாள் ஊறவைத்து ரவியிலுலர்த்தி முட்டைகூட்டில் வைத்து கெந்தி விராகனிடை-4 தாரா விராகனிடை-2 சூடன் விராகனிடை-1 வீதம் பொடித்துமேலே கீழுமேலும்போட்டு மூடிச் சிலைமண்செய்து மண்மேல் வைத்தெரிக்கக் கட்டும்.

ஒருபல லிங்கத்தை ஒருபடி ஈசுரமூலிச்சாற்றில் சுருக்குக் கொடுத்து அதற்கு பொரித்த வெங்காரத்தை ஷை சாற்றாலாட்டிக் கவசஞ் செய்துலர்த்தி ஓட்டில்வைத்து மூடி ஏழுசீலை மண்செய்து குக்குட புடம்போடக் கட்டும்.

வங்கத்திடை கட்டின தாளகத்தைக்கொடுத்து உருக்கிப் பொடித்து அந்த இடைக்குகட்டின தாளகத்தைச்சேர்த்து முலைப்பால்விட்டு மைபோலரைத்து நிறுத்தி அந்த இடை லிங்கத்திற் கவசஞ்செய்து ஏழுசீலை மண்செய்த காயவைத்து ஒருசாண் ஆழக்குழியில் உமிப்புடம் போடக் கட்டும் அனுபானங்களிட சன்னிதோஷம் வாதசுரந் தீரும்.

தாளகம் கெந்தகம் பொரிகாரம் மனோசிலை வகைக்கு விராகனிடை-½ பொடித்து இரண்டுபங்குசெய்து ஒருகோழிமுட்டைத்தோலிற் பாதி வெள்ளைக்கருவிட்டு ஒருபங்கு பொடியைப்போட்டு அதின்மேலொரு விராகனிடை லிங்கத்தைவைத்து அதின்மேலும் பாதிப்பொடியைப்போட்டு பாதி வெள்ளைக்கருவிட்டு முட்டைத்தோலால் மூடிச் சீலைமண்செய்து மணல்மேல் வைத்து நாலுசாம பெரிக்கக் கட்டும்.

இரசமும் நாகமுந்தொந்தித்து அதற்குநிகர் பொரிகாரம் கெந்தி சேர்த்து முலைப்பாலாலாட்டி லிங்கத்திற் கவசஞ்செய்து ரவியிற் காயவைத்து அதின்மேல் சுண்ணாம்பும் உப்புஞ்சேர்த்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்று லரைத்துச் சீலையிற்றடவிக் கவசஞ்செய்து குக்குட புடமிடக் கட்டும் இந்தப்படி வீரத்தையுங் கட்டிக்கொள்ளலாம்.

லிங்கரச கர்ப்பூரக்கட்டு.

பன்னிரண்டு விராகனிடை கெந்தகத்தை உருக்கி அந்த இடைவீரம் லிங்கம் இரசகர்ப்பூரம் பொடித்துப் போட்டு கிண்டி ஈரக்குழலில்விட்டு ஆற்றி மாத்திரைசெய்து சன்னி சுரதோஷ முதலானவைகளுக்கு அனுபானங்களிலிடத் தீரும்.

ரசகர்ப்பூரகட்டு.

ஒருபல ரசகர்ப்பூரத்தை முலைப்பாலில் 10-நாள் ஊறவைத்துலர்த்தி அப்பால் வெள்ளுள்ளித் தயிலத்தை மூன்றுசாமம் சுருக்குக்கொடுத்து ஓட்டி லிரண்டுபல வெடியுப்பைபொடித்து அதற்குக் கீழுமேலும்போட்டு அஞ்சு கோழிமுட்டையை உடைத்துவிட்டு மூடி அடுப்

பேற்றிச் சிறுதீபாமெரிக்க பொங்கியுருகி நெருப்புப்பற்றி கெட்டியா யிருக்கும் குளிர்ந்த பின்பு உப்பை நீக்கியெடுத்து அனுபானங்களில் உரைத்துகொடுக்க ஜன்னி சுரம் சுவரட்சி மலக்கட்டு நீக்குமலிங்கக்கட் டுடன் சேர்த்துகொடுக்க வாதநோய் தீரும்.

நாலுவிராகனிடை ரசகர்ப்பூரத்துக்கு மூலைப்பால் பால்கண்டை பிடித்துப் பிழிந்தசாறு முசுமுசுக்கைச்சாறு இவைகளை வகைக்கு 2-சாமம் சுருக்கிடக்கட்டும்.

பத்து விராகனிடை ரசகர்ப்பூரத்துக்கு மூலைப்பால் எலுமிச்சம் பழச்சாறு வாழைப்பழச்சாறு ஆதளம்பால் இவைகளை வகைக்கு ஒரு சாம் சுருக்கிட்டு 5-விராகனிடை சாம்பிராணியை பொடித்து வடிகட்டி அரைக்காற்படி தேனிற்கலந்து சுருக்கிட்டு 10-விராகனிடை சூடனைப் பொடித்து அதற்குக் கீழுமேலும் வைத்துத் தீக்கொளுத்தவும், இந்தப் படி பத்துதபா கொளுத்தக்கட்டும்.

தாளககட்டு.

வெடியுப்பு சீனம் வகைக்கு விராகனிடை-20 நவாச்சாரம் வெங் காரம் வகைக்கு விராகனிடை $1\frac{1}{4}$-இவைகளைப் பொடித்து கரண்டியிற் போட்டு தீயில்வைத்து உருகிப் பொங்கும்போது அதில் சுத்திசெய்த ஐந்து விராகனிடை தாளகக் கட்டியைப்போட்டு பிரட்டிக்கொடுத்து மீந்திருக்கிறதையும் அரைத்து அதின்மேற் கவசஞ்செய்து காயவைத்து அதன்மேற் கற்சுண்ணாம்பு நீரும் அரைத்து துணியிற்பூசி ஏழுசீலை செய்து காடைப்புடமிட்டெடுத்து அனுபானங்களிலிட ஈளை காசம் எலி கடி விப்புருதி உளைமாந்தை களிர்சுரம் தீரும்.

மிராம்பு சிற்றரத்தை ஓர் நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்துத் தே னிற் றாளகக்கட்டை யுரைத்துவிட்டு மத்தித்துகொடுக்கப் பழஞ்சுரந் தீரும் பத்தியமில்லை மேற்சொல்லிய பிரகாரம் வெள்ளையையும் கெவுரி யையுங் கட்டிக்கொள்ளலாம்.

ஒரு பல தாளகத்தை கற்சுண்ணாம்பில் வைத்து அமுரிவிட்டு பத் துத்தபா நீற்றிச் சுத்தசலம்விட்டுக்கழுவி அயசட்டியில்வைத்து ஒரு படி பூநீறை நாலுபடி அமுரியிற் கரைத்துவைத்து மூன்றுநாள் தெளி விறுத்து அதில் வெங்காரம் காரம் சூடன் வகைக்குப்பலமாக முப்புச் சுண்ணம் கழஞ்சு-1 பொடித்துப்போட்டு நாலுசாமம் சுருக்குக்கொடு க்க தளுக்கற்றுக்கட்டும் அனுபானங்களிலிட சேத்மரோகம் 96-சுரம் ஜன்னிதோஷந் தீரும்.

10-விராகனிடை தாளகக்கட்டிக்கு 1-படி சிவகரந்தைச்சாற்றில் 10-விராகனிடை துருசு செந்தூரத்தை கலந்து சுருக்குகொடுத்து அப் பால் நவாச்சாரம் சீனிக்காரம் சூடன்வெடியுப்பு வெங்காரம் வகைக்கு விராகனிடை-4-வீதங் கல்வத்திட்டு எருக்கம்பாலாலும் கள்ளிபாலாலும்

குமரிச்சாற்றாலும் வகைக்கு ஒருசாமம் தனித்தனியே ஆட்டி உலர்த்தி அப்பால் ஊமத்தஞ் சாற்றாலாட்டி ஷை தாளகக்கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து உலர்த்தி ஏழு சீலைமண்செய்து பத்தெருவிற் புடமிடக்கட்டும்.

பத்துவிராகனிடை தாளகக்கட்டிக்குச் சிவகரந்தைச்சாறு கரிப்பான் சாறு வகைக்குப் படி-1 சுருக்குகொடுத்துலர்த்தி அதை 15-எருவில் வெடியுப்பு அடங்கவறுத்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலரைத்து மூன்றுபுடம்போட்ட கரியுப்பு விராகனிடை-40 சிறுநீர் விட்டரைத்து கவசஞ்செய்து அதின்பேரில் ஒருவிரற்கனத்தில் கற்சுண்ணாம்புக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஐந்து சீலைமண்செய்து 15-எருவிற் புடம்போட உருகிக்கட்டும்.

சாரக்கட்டு.

குளந்திலுண்டாயிருக்கிற முற்றின நூறுகடுக்காய் சிப்பியை உயிருடனெடுத்துப் பொடித்து பொரித்துப்போட்டுவைக்க நீரிறங்கும் இரும்புச்சட்டியில் அஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்பைபோட்டு அடுப்பேற்றி ஷை நீரைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டுக் கிண்டி கொடுத்துக் கொண்டிருக்கத் தண்ணீர்போலாகும் அந்த பதத்திலிறக்கி யாற்றி ஒருபலச் சாரக்கட்டிக்கு கவசஞ்செய்து காயவைத்து நெருப்பில் கருகவாட்டி யுதிர்த்துபோட்டு அப்பால் வெடியுப்பு சுண்ணம் இந்துப்பு வளயலுப்பு கல்லுப்பு வெங்காரம் துருசுப்பற்பம் சிப்பிச் சுண்ணம் அண்டச்சுண்ணம் வகைக்கு பலம் ¼-வீதம் வெள்ளைக்கருவில் மெழுகுபோலாட்டி கவசஞ்செய்து நன்றாய்க் காயவைத்து ஒரு சட்டியில் அரைப்படி கற்சுண்ணத்தை கொட்டி அதின்மேல் ஒரு ஓலைச்சுருளை வைத்து அதற்கு அரைவாசி கருமணற்கொட்டி அதில் மேற்படி சாரத்தைவைத்து மறையும்படிமேலும் கருமணல்போட்டு ஒரு சாமம் ஒருவிறகாலும் மறுசாமம்-2 விறகாலும் நாலாஞ்சாமம்-4 விறகாலுந் தீயெரித்து ஆறவிட்டெடுத்து அனுபானங்களிற் பணவிடை கொடுக்க குன்மம்கட்டு நீர்க்கட்டு நீங்கும் இந்தக்கட்டைச்சேர்த்து செயநீர்செய்தால் சரக்கு கன்கட்டும் மெழுகாகும்.

பாஷாணக்கட்டு.

ஒருபடிபூநீரில் நாலுபடி அமுரிவிட்டு கரைத்து மூன்றுநாள் தெளிவிறுத்து ஒருபல பாசாணக்கட்டியைத் தோளாந்திரம் கட்டி எரித்தெடுத்துக் கள்ளிச்சாற்றிலும் எருக்கம்பாலிலும் திருகுகள்ளிப்பாலிலும் அல்லது சதுரக்கள்ளிப்பாலிலும் வகைக்கு நாலு சாமம் சுருக்குகொடுத்து அயவிரலிச்சங்கைசுட்ட சுண்ணாம்பைச் சாராயம் விட்டுபிசைந்து அதற்கு மத்தியில் ஷை சட்டியைவைத்துத் தேங்காய்ப்பிரமாணமுருட்டி ஒரு துணியில் முடிந்து பானையில் வைத்து அதற்குக் கீழும்மேலும் ஒருபடி வெள்ளைக்கற்பொடியைச்

கொட்டித் தீயாயெரித்துத் துணிவெந்தபின் ஆறவைத்துக் கட்டியை யெடுத்து ஓரே ் தங்காய்பிரமாணம் நத்தையையரைத்து ஒருகலசத்திற் போட்டு அதின்மேற்கட்டியைவைத்து மூடிச்சிலைமண் செய்து எரித்து மருந்து கருகும்படியாய்ப் புடம்போடவும் இந்தப்படி-5 புடம்போட் டெடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிட சுரம் சன்னிதோஷம் முத லான அநேககொடிய ரோகங்கள் தீரும்.

வெள்ளைக்கற்சுண்ணம் பூநீர்வகைக்குப்படி அரைகாலுபடி தேசி நீரிற்கரைத்துத், தெளியவைத்து மூன்றும்நாள் தெளிவை யிறுத்து அதில் பத்து விராகனிடை பாசாணத்தை தோளாந்திங்கட்டி எரித்தெ டுத்து சீனம் வெடியுப்புச் சுண்ணம் நவாச்சாரம் வெங்காரம் கூடன் பூநீர்ப்பிச்சதை அவைகளையரைத்துக் கவசஞ்செய்துகுறுனி உப்புக் குள்ளாவது சுண்ணாம்புக்குள்ளாவது வைத்தெரித்து நாலுசாமம் செ ன்றபின்னெடுத்து இஞ்சிச்சாற்றில் பணவிடையுரைக்க சன்னி சுரம் சூலைதீரும்.

ஜலமஞ்சரி

செந்திகாந்தம் லோகம் வெங்காரம் சீனம் சங்குப்பொடி சலாசத்து சாஸ்ரவேதி கல்நார் வகைக்குவிராகனிடை-1 வெடியுப்புபலம்-1 இவை களை மயனமாயாட்டிக் குகையிலிட்டு அனலில் வைத்துஉருகினவுடன் ஆற்றியெடுத்து பனவிடைவீதம் இளநீர் பழச்சாறு வெந்நீர் கரிப்பான் பொழுதிலிட கவுசிநீராமைபாண்டு சோகை வீக்கந்தீரும்.

வெடியுப்புக்கட்டு.

சிறுநீரில் பூநீரைக்கரைத்து அதில்அண்ட ஓட்டைப்போட்டுக்கொ திக்கவைத்து சுத்திசெய்து விராகனிடை-15 நொறுக்கி கரண்டியிற் போட்டு அதற்குகீழுமேலும் வெடியுப்புசீனம் வகைக்கு விராகனிடை 5-வீதம் பொடித்ததூளைப்போட்டு உலையில்வைத்து ஊதி உருகினவு டனெடுத்துக்கொண்டு தேகக்கூறறிந்து தேனிலாவது ஆவின்வெண்ணெ யிலாவது ஒரு பணவிடை உரைத்துக்கொடுக்க வாயுகுன்மம் வயிற்று வலி குதகவாயுதீரும்.

லவணக்கட்டு.

கரியுப்பு வெடியுப்பு இந்துப்பு சவுட்டுப்பு நவாச்சாரம் வகைக்கு விராகனிடை-8 ஐவிரலிச்சங்குசுண்ணம் விராகன்-15 இவைகளைப்பொ டித்துத் திருகுவள்ளிகட்டையை நறுக்கிசோற்றை யெடுத்து அதற் குள் அடைத்து அதின்மேல் அந்தச்சோற்றால் மூடிச் சீலைமண்வலு வாய்ச்செய்து முழப்புடம் போடக் கம்பியாயுருகி நிற்கும் அதை பண விடை கருப்புக் கட்டியிற் கொடுக்க குன்மம் வாயு வயிற்றுவலி முத லானவை நீங்கும்,

இந்துப்பு கல்லுப்பு பாறையுப்பு சவுட்டுப்பு வளையலுப்புமாகி லிங்கு பிரண்டை இவைகளை ஓர் நிறையாய் முருங்கைப்பூ எருக்கம்பூ வேலிப்பருத்தி இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கொரு சாமமாட்டி பில்லை செய்து நன்றாய் காயவைத்து முழப்புடம்போட வலுத்துக் கட்டும் கறுத்திருந்தால் அந்தச்சாறுகளி லெதிலாவது தரைத்துப் புடம்போட்டு இரண்டுபணவிடை வாயுநெஞ்சடைப்புக்கு வெந்நீரிலும் அஸ்தி குன்மத்திற்கு ஆவின்நெய்யிலாவது தேன் சக்கிலாவது கொடுக்கத் தீரும்.

சரியுப்பைத் தண்ணீரிற் கறைத்துத் தெளிவிறுத்திக் காய்ச்சி யெடுத்து மேனிதைவேளை முருங்கை இவைகளினிலைசாற்றை ஓளவாய் விட்டு மெழுகுபோலாட்டிக் காயவைத்து குக்குடமாகமூன்று புடம் போட்டு பணவிடை கருப்புக்கட்டியில் மத்தித்துக் கொடுக்கச் சகல வாயுவுந் தீரும்.

வீரக்கட்டு.

ஒரு விராகனிடை வீரத்துக்கு அமுரியிலைச்சாறுபடி அரைச்சுருக்கு கொடுத்துக்கட்டி ஒருகரண்டியில் ஆவின்நெய்விட்டுக் காய்ச்சி கட்டியை யெடுத்துக்கொண்டு அந்தநெய்யில் பரங்கிப்பட்டைச்சூரணத்தைப் பிசைந்து சுண்டக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து கருப்புக்கட்டியிற் பொதிந்து மூன்றுநாளாறுபோது உப்புப் புளி நீக்கிச்சாப்பிட மேகசூலை கிரந்திமுதலான மேகரணங்கள்தீரும்.

இந்துப்பு கல்லுப்புசரியுப்பு சீனம் சாரம் வகைக்குப் பலம்-1 வெடியுப்புபலம்-2 வெண்மையாய் வறுத்ததுருசு பலம் ½ சூடன் பலம்-½ இவைகளைப் பொடித்து இரண்டுபங்குசெய்து ஒருபங்கை திராவகமாக வடித்து அதை மற்றொருபங்கில் விட்டுப்பிசறி கலசத்திலிட்டு திராவகம் வடித்துச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு அந்ததிராவகம்விட்டு சரியுப்பை மயனமாயாட்டிவழித்துகுகைபிடித்து அந்த குகையிலாவது அப்பிரகத்தட்டிலாவது சவ்விரசட்டியை வைத்து அதை மணல்மேல்வைத்து தீயெரித்து வீரக்கட்டியில் சூடேறினவுடன் ஷை திராவகம் இரண்டு சாமமும் தும்பை ஆடாதோடை முருங்கைப்பூ இவைகளின் சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கொருசாமஞ் சுருக்குகொடுக்கக்கட்டும் அந்த அனுபானங்களிலிட சகல கொடியரோகங்கள் தீரும்.

கட்டினவீரத்திடை கெந்தியும் அபமும் சமனுப் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றால் மெழுகுபோலாட்டி கவசஞ்செய்து அதற்குமேல் உப்பை அரைத்துக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில் இரண்டு விரற்கடை மணற்போட்டு அதின்மேல்வைத்து அதன்மேலும் மணலைக்கொட்டி இரண்டுசாமம் கமலாக்கினியாய்த் தீயெரித்து ஆற்றியெடுக்கத்

செந்தூரமாயிருக்கும் இதை சகலரோகங்களுக்கும் அனுபானங்களிற் கொடுக்கத்தீரும் வாய்கட்டாது 10-திங்கள் ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

கட்டுவகைப்படலம்-முற்றிற்று.



மெழுகுவகைப் படலம்.

—————:*:—————

அதாவது தேன் பனவெல்லம் எண்ணை நெய்சேர்த்து அரைப்பதால் மெழுகுபடலமெனப் பெயர்பெற்றது.

லிங்கமெழுகு.

குமரிச்சோற்றிற் கடுக்காய்த் தூள்போட்டுப் பிசைந்துவைத்து அதில்வருகிறநீரைப் பத்துவிராகனிடை லிங்கத்திற்கு ஒருசாமஞ் சுருக்குகொடுத்து சீனிக்காரம் பூநீர் வகைக்கு விராகனிடை-5 எருக்கம் பால்விட்டு மெழுகுபோலரைத்து மூன்று பங்கிட்டு ஒருபங்கைக் கட்டிக்குப்பூசி காயவைத்து நன்றாய் காய்ந்தபின்பு மற்ற விரண்டுபங்கையும் அதுபோற்பூசிகாயவைத்து மண்ணையரைத்துத் துணியிற்பூசி ஐந்துசீலைசெய்து குக்குடபுடம் போட்டு எடுத்து காண்டியில்வைத்து கொடிகள்ளிச்சாற்றாலொரு சாமஞ் சுருக்குகொடுத்து கட்டியில் ஊசியினாற் குத்திலிறங்கும் அந்தப்பதத்தில் கல்வத்திட்டு அரைக்கமெழுகாகும் அதைப்பணவிடை அனுபானங்களிலிட கிரந்திஷ்டம் கரப்பன் காசம் சன்னிசுரம் சூலை நீரோடுதல் புண் பேதி வாதம் ரணம்நீங்கும்.

வீரமெழுகு.

பரங்கிபட்டை கொடிவேலிவேர் சிவன்வேம்பு சமூலம் சேங்கொட்டை ஓர்நிறையாய் நறுக்கிப் பாண்டத்திட்டு குழித்தயில மிறக்கி சுத்திசெய்து சவ்வீரம் லிங்கம் ரசகர்ப்பூரம் வகைக்கு விராகனிடை-3 இவைகளை மயனமாய்ப்பொடித்துக் கரண்டியிற் போட்டுக் காற்படி தயிலம் விட்டு ஓயாமற் கிண்டிக்கொடுத்து வற்றினபின்பு தேன்படி அரைக்கால் விட்டுக்கிண்டி மெழுகுபதத்திற் கல்வத்திட்டு சாதிக்காய் கார்கோலரிசி திரிகடுகுகோஷ்டம் அரத்தை தேசாவரம் அக்கிராகாரம் சன்னிநாயகம் திப்பிலிமூலம் ஓமம் திப்பிலி கொடிவேலிவேர்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-1 பொடித்து வடிகட்டி சேர்த்து தேன்விட்டு இரண்டுசாமம் மெழுகுபோலாட்டி தந்தச்சிமிளிலடைத்துகொண்டு சுண்டக்காய் பிரமாணங் கருப்புக்கட்டியிற் பொதிந்து ஏழுவேளை கொடுக்க நெஞ்சடைப்பு மார்புகுத்து விப்புருதி வலிப்புகள் வயிற்றுவலி முகவாத சன்னி சூலை-18 கரப்பான்

உதிரத்திரட்சி தேககடுப்பு சூதவாயு மந்தாரகாசம் சன்னிதோஷம் கைகாலில்விழும் கறுப்புவெள்ளை சொறிசிரங்கு படர்தாமரை குஷ்டம் மேகரணம்கிரந்தி அரையாப்பு மேகப்புற்று துன்மாங்கிஷ அடைட்புதீரும் பத்தியம் புளி புகை தள்ளவும் கொஞ்சம் வயிறு கட்டும்.

ரசமெழுகு.

ஒருபல கெந்தகத்தில் ஆவின் வெண்ணெயைப்போட்டு உருக்கி மூன்றுதபா மிளகு தக்காளிச்சாற்றிலும் இரண்டுதபா வேலிப்பருத்தி சாற்றிலும் காய்த்தெடுத்து அதையும் நாலுசேங்கொட்டையையும் வெட்டி அரைக்காற்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருசொட்டு கீழேவிழுபார்க்க கெந்தகநிற மில்லாமலிருந்தால் அந்தப்பதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு ஒருவிராகனிடை ரசத்தில் விட்டுமத்தித்து வேளைக்கு காற்பணவிடைவீதஞ் சர்க்கரையிற்கலந்துண்ண மேகம்-21சூலை கிரந்தி அரிசிரங்கு வெட்டைதீரும்.

கெந்தகம் விராகனிடை-5 ஆவின்வெண்ணெபலம்-2 சேர்த்து மெழுகுபோலாட்டி துணியிலூட்டித்திரித்து கதிரிற் கோர்த்துத்தீயிற்கொளுத்திச் சுடர்த்தயிலமிறக்கி கல்வத்திட்டு இரசம்விராகனிடை-4 சேர்த்து மெழுகுபோலரைத்து வைத்துக்கொண்டு ஒருபணவிடைவீதம் மூன்றுநாளாறுபோது நீருப்புக் கட்டியிற் கொடுக்கவாதசூலை தீரும்.

சங்கங்குப்பிச் சாற்றிற்கொடுக்க கிரந்தி அரையாப்பு பவுத்திரம் தீரும் சிறுசெருப்படைச் சாற்றிற்கொடுக்க சிரங்குசொறி தீரும்.

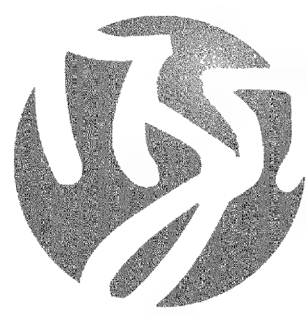
லிங்கரசகர்ப்பூரமெழுகு.

இரசகர்ப்பூரம் விராகனிடை-2 லிங்கம்விராகனிடை-1 முலைப்பால் எலுமிச்சம்பழச்சாறு தேன் இவைகளில் வகைக்கொரு சாமமாட்டிக் கரண்டியில் வழித்துபோட்டு ஷை சாறுகொஞ்சம்விட்டுத் தீபம்போலெரிக்க உரிகிமெழுகாகும் பணவிடைவீதங் கருப்பு கட்டியிற்கொடுக்க வயிற்றுவலி சூதகத்திரட்சிதீரும் திரிகடுகுப்பொடியிற் கொடுக்க வாயு தீரும்.

பாஷாணமெழுகு.

ஒருபடிபூநீரை நாலுபடி சிறுநீரிற்கரைத்து ஒருபலபாஷாணத்தை தோளாந்திரங்கட்டி எரித்து அப்பால் ஒருபடி மூந்திரிச்சாராயம் சுருக்குகொடுத்து மெழுகாகும்வரை பிராயம்பட்டைத் தயிலத்தைச் சுருக்கொடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிற் கொடுக்க சுரம் சன்னிதோஷம் நீங்கும்.

மெழுகுவகைப்படலம்-முற்றிற்று



செந்தூரப்படலம்.

அதாவது பழரசம் மூலிரசம்விட்டு 50-புடம் போடுவதால் செந்தூரப் படலமெனப் பெயர்பெற்றது.

500-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம் அயச்செந்தூரம்.

அரப்பொடியை பழச்சாற்றில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்துப் பிசைந்து கழுவிப்போட்டு அப்பால் காடியில் மூன்றுநாளூறவைத்துக் கழுவிச் சுத்திசெய்து காட்டாமணக்கம் பாலில் மூன்றுநாள் ஊறவைத்துலர்த்திக் கல்வத்திட்டு ஷை பாலால் நாலுசாமம் அரைத்து பில்லைதட்டி காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படி மேற்படி பாலில் 11-புடமும் மருதம்பட்டை நாவற்பட்டை கற்றாழைசமூலம் இவைகளை ஓர்நிறையாயிடித்துச் சாறுவாங்கி யதில் 25-நாளூறவைத்து அரைத்து 64-புடமும் பொற்றலைக்கரிப்பானிலையுஞ் சீந்தித்தண்டும் ஓர்நிறையா யிடித்துப்பிழிந்த ரசத்தில் 25-புலமும் போட்டெடுத்து வாததேகிக்குத் தேனிலும் பித்ததேகிக்குவாழைப்பழத்திலும் நெய்யிலும் அரைத்தையிலும் பாலிலுங்கொள்ள சோகை விஷபாகவீக்கம் குடல்வாதம் தேகவெளுப்பு நயனரோகம் 94-ம் நீங்கும்தேகம்பொன் போலாகும் ஒளியுண்டாகும் அதிகபலமுண்டாகும் உதிர்ந்த ரோமங்கள்முளைக்கும் நரைமாறும் மேற்சொல்லியதை திரிகடுகிற்சொன்ன பெருவயிறு பக்கவாயுநீங்கும் வேளைச்சாற்றிற் கொள்ள குன்மம் சத்தி காசரோகந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த அரப்பொடி பலம் சுத்திசெய்த கெந்தி பலம்-1 சிங்கிமுப்புக்கழஞ்சு-1 இவைகளைப் பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் வகைக்கு நாலுசாம மரைத்து பில்லைதட்டி காயவைத்து ஓட்டில்வைத்து மேலோடுமூடிச் சீலைமண்செய்து முப்புதெருவிற் புடம்போட்டெடுத்து அப்பால் மேற்படியிலைச்சாற்றில் மூன்றுபுடம்போட்டு அனுபானங்களிற்கொடுக்கப் பாண்டு பித்தம் மெய்மபக்கம் வாந்திவாயுதீரும் இஞ்சிசூரணத்தில் பித்தவாயு அரோசியம் அன்னத்துவேஷந் தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த நாலுபல அரப்பொடியைநாவற்பட்டைச் சாற்றுலொருநாளாட்டி பில்லைதட்டிக் காயவைத்து கெசப்புடம்போடவும் இந்தப்படி பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றிலும் கவுதும்பைச்சாற்றிலும் வகைக்கொருபுடம்போட்டு எடுத்து திரிகடுகு நற்சீரகம் ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்து திரிகடிசூரணத்தில் பணவிடைசெந்தூரம் வைத்து தூலதேகிக்கு தேனில் மத்தித்தும் கொடுக்க விஷபாகந் தகரைக்கியாழத்தில் தேன்விட்டுப் பணவிடைகொடுக்கச் சோகை தீரும் இதுகளெல்லாம் இச்சா பத்தியம்.

சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு இவைகளைப் பொடித்து ஒரு கசிடைபொடியில் பணவிடை செந்தூரம் வைத்துத் .தேனில் மத்தித்துக்கொடுக்க மேகந்தீரும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடி பலம்-1½ சுத்திசெய்த கெந்தகம் பலம் மூணரை இவைகளை கல்வத்திட்டு கற்சுண்ணும்பை தண்ணீரிற் கறைத்து தெளியவைத்து அந்த தெளிவுநீரா லேழுநாள் ரவியிற் காயவைத்து உதிர்த்து ஒரு சட்டியிற்போட்டு மேற்சட்டி மூடிச் சீலைசெய்து யிரண்டுசாமமெரிக்க செந்தூரமாகும் அதை கரிசாலை லேகியத்திற்கொள்ள பாண்டு சோகை காமாலையும் பச்சரிசி கழுநீரிற் கிராணியும் தேன் அல்லது வெட்பாலையரிசியும் சீரகமுங் கொழஞ்செய்து அதிற்கொள்ள சூலையும் பாலிற்கொள்ள மேகம் சொரி சிறங்கு புண் புரையுந்தீரும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடியை நாவற்பட்டை சாற்றில் நாலுசாமமாட்டி பில்லைதட்டி காயவைத்து கற்றாழஞ்சருகைபிடித்து தூள்குறணிய ஒரு பானையிற் கொட்டி அதின்மேல் பில்லையைவைத்து மேலுமந்த தூளைக்கொட்டி அதின்மேற் சட்டியைமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து 12-சாமமெரித்து ஆற்றி இதற்கு மூந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லியபடி அனுபானத்தில் வியாதிகளுக்கும் உபயோகிக்கவும்.

மூன்போற் சுத்திசெய்த அரப்பொடி பலம்-5, லிங்கம்பலம்-2, சூதம்கெந்தி பொரிகாரம் வகைக்கு பலம்-1, தங்கம் பலம்-1, இவைகளைப்பொடித்து எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் வகைக்கு இரண்டுசாமமும் நாவற்பட்டைச் சாற்றில் மூன்றுசாமமும் முருக்கம்பூச்சாற்றில் நாலுசாமமும் புளித்த மாதுளம்பழச்சாற்றில் ஒருசாமமும் அரைத்து பில்லைதட்டி காயவைத்து கற்றாழஞ்சோற்றை நாலுவிரல் கனத்தில் ஒரு சட்டியிற்போட்டு அதின்மேல் நாவற்பட்டை பிடித்ததூளை நாலுவிரற்கடை பரத்தி அதின்மேல் ஷை பில்லையைவைத்து மேலுமதுபோலவே நாவற்பட்டை தூளுங் கற்றாழஞ்சோறும்போட்டு அதின்மேல் சட்டியைமூடி ஏழுசீலை மண்செய்து அடுப்பேற்றி தீபாக்கினி கமலாக்கினி காடாக்கினியாக வகைக்கு எட்டுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுத்துக் கல்வத்திட்டு குமரி முருக்கம்பூ நாவற்பட்டை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கொரு சாமமாட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு ஏழுசீலை மண்செய்து முழங்கால் பள்ளத்தில் புடம்போட்டு யெடுத்துப் பணவிடைவீதக் திரிகடிச்சூரணத்தில் 20-நாட்கொள்ள அஷ்டகாசம் மந்தாரகாசம் சுவாசகாசம் பாண்டு தீரும்.

சுத்திசெய்த அயம் காந்தசெந்தூரம் வகைக்கு பலம்-1, சாதிலிங்கம் கெந்தகம் வகைக்குபலம்-2, வெண்காரம் இரதம் வகைக்கு பலம்-½, முப்புக்கழஞ்சு-2, எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் நாலுசாமம் பொற்றலைகரிப்பான் சாற்றில் நாலுசாமம் அரைத்து பில்லைசெய்து காயவைத்து

ஓட்டிவிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பது எருவிற் புடமிட செந்தூரமாகும் அதை யநுபானத்திற்கொள்ள பாண்டு ஆறும் கிறுணி ஆறும் பித்தநாற் பதும் வாயுவாதம் அக்கினிமந்தம் தீரும் தாதுபுஷ்டிக்கு தேகவெளுப்பு நீங்கும் தேனிற்கொள்ள பாண்டு சூலை கெர்ப்பநோய் காந்தி பொருமல் ஊஷ்ணவாயு சிலேத்மம் தலைமயக்கம் வாயூரல் பித்தம் நீங்கும்.

அயம் காந்தம் இரதம் கெந்தகம் ஓர் நிறையாய்க் குமரிச்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி பில்லைதட்டி காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைமண்செய்து சேவற்புடம்போட்டுத் திரிகடுகுச் சூரணத்தில் தேன்விட்டு மத்தித்து பணவிடை செந்தூரம் வைத்துண்ண வாயுதீரும் வெள்ளுள்ளி தயிலத் தில் சன்னியும் நொச்சிச்சாற்றில் வாதம் பெருங்காயத்தில் க்ஷயம் நீங்கும்.

சுத்திசெய்த காந்தம் அரப்பொடி சூதம்கெந்தி சாதிலிங்கம் வகை க்குப்பலம்-1, சற்றுழம்பாலில் ஒருநாளாட்டி பில்லைசெய்து காயவை த்து ஒரு சட்டியில்வைத்து மேற்சட்டிமூடி ஏழுசீலை மண்செய்து கா டாக்கினியாக நாலுசாமமெரித்து பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிற்கொள்ள சோகைதீரும் சிந்தூரி லேகியத்திற் பாண்டும் மேகமுந்தீரும் மற்ற அனுபானங்களிலிட வெட்டை நீரிழிவுதாகம் வாயு க்ஷயம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை தீரும்.

சுத்திசெய்த அயம் காந்தகெந்தகம் வகைக்குப்பலம்-1, பூநீர்சுண் ணம் கழஞ்சு-1, எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் நாலுசாமம் ஆட்டி பில்லைத் தட்டிக் காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு சீலைமண்செய்து ஒருமுழ குழிக்குள் அன்பதெருவிற் புடம்போட்டெடுத்து சாதிக்காய் சாதிபத்திரி அதிம தூரம் சீரகம் குருசாணி ஓமம் வாய்விளங்கம் நறுக்குமூலம் ஏலம் அதி விடயம் காயம்சுக்கு திப்பிலி மிளகு அபின்கோஷ்டம் வகைக்குபலம் 1 வெதுப்பிப்பொடித்து நாலுபலக் கருப்புக்கட்டி சேர்த்திடித்துத் தேன் விட்டுப் பிசைந்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு சுண்டக்காய்ப் பிரமாணத் தில் செந்தூரம் குன்றியிடை வைத்துண்ண ஆறுவகைக் கிராணியும் வாயுவும் மற்ற அனுபானங்களிற் பாண்டு சோகை காமாலையுந்தீரும்.

மண்டூரச் செந்தூரம்.

நாட்சென்ற நாலுபல மண்டூரத்தை யிடித்து வெள்ளாட்டு நீரிற் குறுணிவிட்டு மூன்றுநாளூறவைத்து வற்றக்காச்சி அப்பால் ஆவினீ ரில் பத்துதபா காய்ச்சி தேய்த்துக் கழுவிபோட்டு கற்றாழஞ்சாற்றில் ஒருநாளாட்டி பில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படி மேற்படி சாற்றில் புடம் பத்து நீர் முள்ளிக் கரிப்பான் வீழி வேலிப்பருத்தி மாதுளம்பழம் இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கு புடம் பத்துபோட்டு பணவிடை கரிப்பான் சாற்றில் வகைக்கு புடம் பத்துபோட்டு பணவிடை கரிப்பான் சாற்றிற்கொள்ள மகோதரம் விஷநீர்க்கோவை கெண்டை பாண்டு விஷபாகம் சோகை

சூலை பெருவயிறுகுன்மம் தேகவீக்கம் நீர்க்கடுப்பு தாசம் வாதம்கிராணி குடல்வாதந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த மண்டூரம் பலம்-1 கெந்தி சூதம் கெவுரி வெடியுப்பு சூடன்சாரம் சீனம் தாளகம் வகைக்குபலம்-1 இவைகளை எருக்கம்பாலில் ஆறுசாமமும் பழச்சாற்றிலிரண்டு சாமமுமாட்டி பில்லைதட்டி காயவைத்து குக்குடபுடம்போடவும் இந்தப்படி செந்தூரமாகும்வரை புடம்போட்டெடுத்து அனுபானத்திற்கொடுக்க பாண்டுவகையெல்லாந்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த மண்டூரத்திடைக்குப் பத்திலொன்று கெந்திசூதம் லிங்கம் முப்பு வெங்காரங்கூட்டி எலுமிச்சம் பழம்கரிப்பான் செருப்படை நெம்மை இவைகளில் சாற்றில்வகைக்கு புடம் பத்து அரசம்பட்டை சாற்றிற்புடம்-5 முன்போற்போட்டெடுத்து திரிகடுகு தேனில் இரண்டுபணவிடை வைத்துண்ண விஷபாண்டு காமாலை பாண்டுபித்தம் சிலேத்மம் தேகவெளுப்புமாறும்.

சுத்திசெய்த அரப்பொடி காந்தம் மண்டூரம் வகைக்குப் பலம்-1 கவுதும்பை கரிப்பான் வெற்றிலை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கு நாலு சாமம் தனித்தனியே ஆட்டிக் கெஜபுடமாய் ஐந்துபுடம் போட்டு அனுபானங்களிட முந்திபிரயோகத்திற் சொல்லியபடி வியாதிகளெல்லாந் தீரும்

சுத்திசெய்த அரப்பொடி காந்தம் மண்டூரம் வகைக்குப் பலம் 3-எருக்கம்பாலால் ஒருசாமமாட்டி பில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டுச் சீலைசெய்து குழிவெட்டிக் கெசபுடம்போட்டு அப்பால் ஆடிபாலிலும் கையாந்தகரை வீழிசிப்பூறளை சிறுகீரைபொன்னாங்காணி செவ்வுருவி நீர்முள்ளி கற்றாழை இவைகளின்சாற்றிலும் உசிலம்பட்டைக் கியாழத்திலும் வகைக்குப்புடம்பத்து போட்டுத் திரிகடுகு சூரணத்தில் செந்தூரம் பணவிடைவைத்துத் தேன்விட்டு மத்தித்துக்கொடுக்க பெருவயிறு காமாலை பாண்டு சோகை மகோதரம் கவுசி கைகால் கடுப்பு வாதசூலை மேகவெட்டை நீர்கடுப்பு சன்னி சீதளம் மந்தார சன்னி அண்டவாதம் க்ஷயரோகந்தீரும்.

உருக்குச் செந்தூரம்.

கோசலமும் வெல்லாட்டுநீரும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்பத்து உருக்குளியைப் பழுக்கக்காச்சித் தோய்க்க அதில் தகடா யுதிரும் அதையெடுத்து பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றாலொரு நாளாட்டிப் பில்லைசெய்து காயவைத்து அதற்குமேற்படி யிலையையரைத்து கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஓட்டிவிட்டு மேலோடுமூடிச் சீலைமண்செய்துக் கெசபுடம் போட்டெடுத்து இந்தப்படி அந்தரத்தாமரையின் சாற்றிலொருபுடமும் கற்றாழஞ்சாற்றி லொருபுடமும் போட்டெடுக்கச் செந்தூரமாகும் திரிபலைத்தூளும் வெல்லமுங்கூட்டிப் பணவிடைச் செந்தூரம்வைத்துஞல தேகிக்குத் தேனிலுஞ் சுஸ்ததேகிக்கு ஆவின்நெய்யிலும் மத்தித்துக் கொடுக்க தேகம்பலக்கும் நரைதிரை மாறும்.

திரிலோகசெந்தூரம்.

" சுத்திசெய்த அயம் காந்தம் அப்பிரகம் வகைக்கு பலம்-1 கெந்த கம்பலம்-3 ரசம் பலம்-1½ பூநீர் கழஞ்சு-5 இவைகளைக் கல்வத்திட்டு பொற்றலைக் கரிப்பான் சிறுசெருப்படைகுமரி இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி பில்லைசெய்து காயப் போட்டு நூறுஎருவில் புடம்போட்டு லிங்கம் பலமரை கூட்டிக் குமரிச்சாற்றால்-4 சாமமாட்டி பில்லைதட்டிக் காயவைத்து முப்பதெருவிற் புடம்போட செந்தூரமாகும் வைத்து நெய்யில் மத்தித்துக்கொள்ள மேகநீர் பாண்டு பித்தம் பிரமேகவாயு உட்சூடு இருமல்நீங்கும் தேகங்குளிரும்.

சுத்திசெய்த அயம் உருக்கி சிட்டம் வகைக்குபலம்-1 நாவற்பட்டைச்சாற்றில் ஒருசாமமாட்டி பில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டில்வைத்துச் சீலைமண்செய்து கெஜபுடம்போடவும் இந்தப்படி அஞ்சுபுடம் போட்டு சிற்றாமணக்கிலையிற் பொதிந்து நெற்பாண்டத்துக்குள் இருபதுநாள்வைத்து பணவிடை அனுபானத்திற்கொள்ள பாண்டு சோகை காமாலை பெருவயிறு மலக்கழிச்சல் விஷ நீர்க்கோர்வை வாய்நீரூறல் வாய்க்கசப்பு வாந்தி இருமல் இளைப்பு வாயுபொருமல் தீரும்.

பஞ்சலோக செந்தூரம்.

தங்கம் வெள்ளி செம்பு காந்தல் இரும்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் சுத்திசெய்து அதற்கிரட்டி கெந்தகம் சூதமரைவீரங்கால் கூட்டிமுப்புச்சுண்ணம் கழஞ்சு-1 எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் கரிசாலைச்சாற்றிலும் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி முழுப்புடத்திற்போட்டு அப்பால் சிறுசெருப்படைச்சாற்றில் நாலுசாமமாட்டி முழுப்புடத்திற்போடச் செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடைதிரிகடிச் சூரணத்தில் வைத்துதேன்விட்டு மத்தித்து மண்டலங்கொள்ளவாயு எண்பதும் பித்தமூலம் சிலேத்மம் நீங்கும்.

அப்பிரகசெந்தூரம்.

ஆவினீரும் வெள்ளாட்டுநீரும் ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் கிஷ்ண அப்பிரகத்தை கொல்லனுலையில் பழுக்கக்காய்ச்சித் தோய்த்து உரலிட்டுக் கட்டைப்பாரையாலிடித்து நெல்லுடன் கலந்து அவித்து கம்பளியிற்கட்டிக் காடியிற்பிசைந்து மறுநாள் தெளிவைவடியிறுத்து அடியில் உறைந்திருக்கும் அப்பிரகநவநீதத்தை ரவியுலத்தி பலம்-10-ல் கெந்திபலம் 1 கல்வத்திட்டு எலுமிச்சம்பழச் சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி லேசாய் பில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போடவும் இந்தப்படி புடந்தோறும் கெந்தி சேர்த்து எலுமிச்சம்பழம் கரிசாலை செருப்படைபொடுதலை முருக்கம்பூ பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசெரும்படை இவைகளின் சாற்றில் வகைக்குப் புடம் பத்துப்போடச் செந்தூரம் அருபோனாகும்

அனுபானங்களிட கூபம் ஈளை இருமல்முதலான சிலேத்துமரோங் தொண்ணூற்றாறும் அமிர்தசஞ்சீவிச் சூரணத்திற் கொடுக்க மேக நீரிழிவு பிரமியம் எலும்புருக்கி உட்சூடு உள்ளெரிவு நீங்கும் விந்து மம புஷ்டியாகும் கண்குளிரும் தேகமின்னும்.

இரண்டுபல அப்பிரக நவநீதத்திற்கு கெந்திதங்கம் வகைக்கு விராகனிடை ௭ விதம் புடந்தோருஞ் சேர்த்து சிறு செருப்படைச் சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி ரவியுலர்த்தி முப்பதெருவில் முப்பதுபு டம்போடச் செந்தூரமாகும் அந்தச்செந்தூரம் குங்குமப்பூ கோ ரோசனை பச்சைக் கர்ப்பூரம் நத்தைச்சூரிவிரை கடைநீர் வகைக்கு விராகனிடை-ரு புனுகு அபின் வகைக்கு விராகனிடை-௫ இவைக ளைச் செவ்விளநீராலும் கரும்புச்சாற்றாலும் மாதளம்பழச் சாற்றா லும் வகைக்கு ஒருசாமமாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து காலையி லும் மாலையிலும் ஒவ்வோருண்டைவீதம் ஆவின்பாலிலரைத்துச்சா ப்பிட்டுவர நீரிழிவு பிரமேகம் தீரும்,

வீரியவிர்த்தியும் தேககாந்தியுமுண்டாகும் சாதிக்காய் தயில மும் கசகசாதயிலமும் ஓர் நிறைபாய்கலந்து கால்விராகனிடை தயி லத்திற் செந்தூரம் பணவிடைவைத்து மாலையிலுண்டுஇரவில் பாலும் அன்னமுஞ் சாப்பிட்டுப் புணர்ந்தால் விந்துகட்டும்.

அப்பிரகநவநீதம்பலம்-ம முள்ளங்கிகிழங்குச் சாற்றில் நாலு சாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து கெசபுடம் போடவும் இப் படி மேற்படி சாற்றிலும் ஆல் அரசு நாவல் அத்தி இவைகளின்பட் டைகளை ஓர் நிறைபாயிடித்துக் கியாழஞ்செய்து அதிலும் கொடி வேலிவேர்க் கியாழத்திலும் எலுமிச்சம்பழம் கவுதும்பை சுரந்தை சிறுசெருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான் முருக்கம்பூ குமட்டிமாது ளம்பழம் புளிப்பு மாதளம்பழம் இவைகளின்சாற்றிலும் வகைக்கு புடம்-ம போட்டெடுத்து அனுபானங்களிலிட ஹயம் கசு-மேகம் உக-கிருச்சனம் பிரமேகம் மேகவாயு கிராணி சன்னி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை உடல்வரகூழி கைகாலெரிவு காந்தல்நீங்கும் ஆவின் பாலிற்கொள்ள தாதுகட்டும்.

அப்பிரகநவநீதத்தை எருக்கம்பாலில் ஏழுநாளூறவைத்து நா லுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து கெசபுடம்போட்டு பின்பு முள்ளங்கிக்கிழங்கு செங்குமரி நாயுருவி கொழிஞ்சி இஞ்சி கருமரட்கிழங்கு கரணைக்கிழங்கு கருவாழைபொ ன்னாங்காணி சாரணை மணத்தக்காளி கறிப்பிரண்டை நீர்முள்ளி கொட்டாங்கரந்தை திருநீற்றுபச்சை கச்சந்திராய் பொற்றலைக்கரிப் பான் இவைகளின் சாற்றிலும் ஆலவிழுதுகியாழத்திலும் வகைக்கு மூன்றுபுடம்போட்டு பணவிடை யனுபானங்களிலிட தாதுகட்டும் நரம்புகள் முறுக்கேறும் தேகம்பலக்கும் பத்தியமில்லை.

அப்பிரகநவநீதம் பலம்-ச கோவை யிலைச்சாற்றில் நாலுசாம மாட்டி அன்பதெருவிற் புடம்போட்டு கெந்தகம்ருதம் பவளம் தா

ந்தம் வகைக்குப்பலம்-உ. சேர்த்துக் கரிப்பான்சாற்றிலும் உதியம் பட்டை ஆவாரம்பட்டை ஆலவிழுது இவைகளின் பொழத்திலும் குமரிச்சாற்றிலும் பொற்றலைக் கரிப்பான் சாற்றிலும் தனுக்கற்று அருணன்போற் சிவக்கும்வரை புடம்போட்டு அனுபானங்களி லிட மேகநீரிழிவு திரும்.

கருவங்கசெந்தூரம்.

காரீயத்தை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலும் நல்லெண்ணெயிலும் கோசலத்திலும் கொள்ளுச்சாற்றிலும் காடியிலும் வகைக்கு எழு தபா உருகிக் காய்ந்து சுத்திசெய்து பலம்-ச சூதம் பலம்-க அயச் சட்டியிலிட்டு உருக்கும்போது ஆவாரைபஞ்சாங்கத்தை இடித்துத் தூட்செய்துதூவி நாலுசாமம்வறுத்து பின்பு ஒருசாமமரைத்துசிறு செருப்படை எலுமிச்சம்பழம் கற்றாழை பொற்றலைக் கரிப்பான் இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காய வைத்து கோழிப்புடம்போட்டுப் பணவிடை தேன் நெய்யிலுள்ள பிரமியம் பெரும்பாடு கிருச்சனம் கல்லடைப்பு நீரிழிவு திரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த ஒருசேர் காரீயத்தை அயச்சட்டியிலுருக்கி முப்புச்சுண்ணம் துருச்சுண்ணம் வகைக்குக்கழஞ்சு - க அஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்புப் பலம்-கூ ஒன்றாய்ப் பொடித்துச் சிறுகத் தூவி அசுவகெந்திவேர்மூல் நாலுசாமங் கடைந்து கல்வத்திட்டுப் பூநீரை அமுரியிற்கரைத்துத் தெளிவிறுத்து அதினல் ஒருசாமம் ஆட்டிச் சிறுவில்லைகளாச்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியிற் பச்சைப் பனைபோலையைவிரித்து அதின்பேரில் மேற்படி வில்லைகளைப்பரப்பி மேற்சட்டிமூடிச் சீலைசெய்து கமலாக்கினியாய் நாலுசாம மெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதைபணவிடை அனுபானங்களி லிட மேகம்-உ௰-ம் குமரிலேகியத்திலிட சூலை கிராணி வாதம் - அ௰ பித்தம்-ச௰ சிலேத்புமம் கூகூ-ம் நீங்கும் தேகம் பலக்கும் பத்தியத்திற்கு ஆவின்பாலும் நெய்யுஞ் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

சுத்திசெய்த கருவங்கம் பலமறை அயச்சட்டியிலிட்டு உருக்கி அதில் ரசம் பலமறை கெந்தம் மனோசிலை அரிதாரம் வகைக்குப்பலம்-வ ஒன்றாய்ப்பொடித்துச் சிறுகத்தூவி கற்றாழஞ்சோற்றில்கடுக் காய்ப்பொடி தூவிப்பிசைந்து வைத்திருக்க செலம் ஊறும் அதை விட்டு அபக்காம்பாற் கிண்டிகொடுக்கச் செந்தூரமாகும். அதில் பணவிடை நெய்யிற்கொள்ள நீரிழிவும் சுக்குகியாழத்தில் சுரமும் கரிபபான்சாற்றில் காமாலை பாண்டும் நீங்கும்.

சுத்திசெய்த லவங்கம் பலம்-ச உருக்கி ரோமம்பலம்-க மனோசிலைபலம் வ ஒன்றாய்ப்பொடித்து இரண்டுசாமம்வரை சிறுகத்தூவி அபக்காம்பாற்கிண்டி வறுத்து அப்பால் வெடியுப்பு பலம்-க ஆவாரைவேர்ப்பட்டை பலம்-உ௦, ஒன்றாய்ப் பொடித்து இரண்டுசாமம்

சிறுகத்தூவி சற்றுழைவேராற்கிண்டி வறுத்த குமரி எலுமிச்சம்பழம் சிறுசெருப்படை பொற்றலைக்கரிப்பான் இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கொரு புடம்போட்டெடுத்து அனுபானங்களி லிட மேகநீரிழிவு வாட்சி காந்தம் கிரந்திசூலை பெரும்பாடு மேகப்புற்று தீரும்.

சுத்திசெய்த கருவங்கம்பலம்-க ஆடாதோடைவேராலும் ஆடுதீண்டாபாளை வேராலும் வகைக்கிரண்டுசாமம் வறுத்துக்கல்வத்திட்டு ஷை சாற்றிலும் கொட்டாங்கரந்தைச் சாற்றிலும் அரைத்து வகைக்கு மூன்றுபுடமும் வெற்றிலைச்சாற்றிற்பத்துபுடமும்போட்டு அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய ரோகங்கள் தீரும்.

சுத்திசெய்தவங்கம் நற்பவளம் சலாசத்து வகைக்குப் பலம்-க சூதம்பலமறை இவைகளை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து புடம்போட்டு கிறுத்து நாலிலொன்று கெந்திசேர்த்து பொற்றலையின் சாற்றாலாட்டிச் சிவக்கும்வரை புடம்போட்டு அமிர்தசஞ்சீவி லேகியத்திற்கொள்ள கழிச்சல்கடுப்பு இரத்தம் அபானக்காந்தல் லிங்கப்புற்று முதலான மேகவியாதிகள் தீரும்.

சுத்திசெய்தவங்கம் சூதம்பவளம் லிங்கம் வகைக்குபலம்-க எலுமிச்சம் பழச்சாற்றாலரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து வட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து மணல்மறைவில் மூன்றுபுடமும்வெளியில் அஞ்சுபுடமும்போட்டு அனுபானங்களிலிட நவமூலம் மூலச்சூடு நீரிழிவு கிராணிதீரும்.

தாம்பிரசெந்தூரம்.

அஞ்சுபலத் தாம்பிரத்தைக் குகையிலிட்டு உருக்கி அண்டத்தோல்பலம்-க மஞ்சள்வளைதி வெங்காரம்சாம்பூரம் வெடியுப்புவீரம் சீனம் பூநீர்சுண்ணம் வகைக்குகழஞ்சு-க இவைகளை அரைப்படிபழச்சாற்றாலாட்டி பணம்போல்வில்லைசெய்து காயவைத்தாலொவ்வொரு வில்லையாய்க்கொடுத்து பின்பு அதை மறுகுகையிலிட்டு உருக்கிஇருபடி எலுமிச்சம்பழச்சாறும் காற்படி முலைப்பாலும் சுருக்குக்கொடுத்த தாளகம்பலம்-க வெங்கார சாரம் வகைக்குபலம்-உ கல்வத்திட்டு ஒருபடிதிருகுகள்ளிப்பாலில் மேற்படி கள்ளியுப்புநவச்சாரம் வீரம் வெடியுப்பு சீனம் பூநீர்வகைக்குக் கழஞ்சு-க பொடித்துபோட்டு வைத்திருக்க மூன்றுநாள் செலமாகும் அந்தசெலத்தால்மூன்றுநாளரைத்துப் பணம்போல் வில்லைசெய்து காயவைத்து உருக்கிமுகத்தில் ஒவ்வொருவில்லையாகக் கொடுக்க களிம்பற்று செம்புநிறமாறி வெண்கலம்போலாகும் அதைக் கல்வத்திட்டுப் பொடித்து அதற்கிரட்டி சூதமும்வீரமுஞ்சேர்த்து பூநீர்ச்சுண்ணம் கழஞ்சு-ய சேர்த்து முலைப்பாலில் மூன்றுநாளாட்டிக் காயவைத்துக் கண்டஇடைகெந்தி சேர்த்துப் பொற்றலைகரிப்பான் சாற்றாலாட்டி ஐம்பதெருவிற்புடம் போடசெந்தூரமாகும் பணவிடை திரிகடுகுச்சூரணத்திற்கொள்ளக்

குன்மவாயு பீலிகை உதிரத்திரட்சி பெருவயிறுநீர்கோவை நீராமை தீரும் பத்தியம் ஆவின்பாய் நெய் சேர்த்துக்கொள்ளவும்

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரத்திற்குப்பாதி கெந்தியும்சூத மும்கூட்டிப் பழஞ்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத் துக் கெசபுடம்போடவும் இந்தப்படி சிவக்கும்வரை சூதம் கெந்தி கூட்டிப் புடம்போட்டெடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிலிடஷை வியாதிகள்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்ததாம்பிரம் விராகனிடை-ம கெந்தகம் விராகனிடை-அ இரதவிராகனிடை-சு கல்வத்திட்டு கொச்சியிலைச் சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டி அரசிலைபோல் லேசாய்வில்லைதட்டிகாய வைத்து ஒருசட்டியிற் பாதிவரைஉப்பிட்டு அதின்மேல் வில்லைகளைப் பரத்தி மேலும் உப்புக்கொட்டி அடுப்பேற்றித் தீபம்போல் எட்டு சாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச்செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடை அனுபானங்களிலிட்டு மேற்காட்டிய பிணிகள்தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரத்திடைகெந்திசேர்த்துஎருக் கம்பாலால் நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்துகெசபுடம் போட்டபின்பு திரிபலைக்கியாழத்திலும் ஆவின்பாலிலும் கற்றாழஞ் சாற்றிலும் வகைக்கு நாலுபடம்போட்டு அப்பால் எருக்கம்பால் வெள்ளாட்டுபாலும் மரைக்கிழங்கு அரசம்பட்டைபொற்றலைஇவை களின்சாற்றால் வகைக்கு ஒருபுடம்போடச் செந்தூரமாகும் அதில் பணவிடை அனுபானங்களிலிட சகலரோகங்களும் தீரும்.

முன்போற் சுத்திசெய்த தாம்பிரம்பலம்-கபொன்னிமிளைபலம் க சூதம்பலம்-க கெந்திபலம்-அ இவைகளைக் கல்வத்திட்டு பொற்ற லைக்கரிப்பான்சாற்றில் மூன்றுநாளாட்டி வில்லைதட்டிக்காயவைத்து மணல்மறைவிற் புடம்போட்டுபின்பு ஷை சாற்றிலரைத்துவெளியில் ஐந்துகுழிபுடம்போட்டு அனுபானங்களிலிட மூலம் குன்மம் சூலை புற்றுமுதலான சகலவியாதியுந்தீரும் தாதுபுஷ்டிக்கும்.

நாக செந்தூரம்.

இலுப்பைநெய்யிற் பத்துதபா உருக்கிசாய்த்து சுத்திசெய்த நாகத்தை குகையிலிட்டு உலையில்வைத்துருக்கி அதில் ஒருபலமனோ சிலையைப் பொடித்துத்தூவி வெண்கொழிஞ்சி வேரரிகிண்ட நீறும் அதைகல்வத்திட்டு சூதம்வீரம் வகைக்குபலம்-க கூட்டி முலைப்பா லால் நாலுசாமமாட்டிப் பின்பு கெந்தகம் இரட்டிப்புச் சேர்த்துப் பொற்றலைக்கரிப்பான் சாற்றாலரைத்து ஆறுதபாகோழிம்புடம்போ டச் செந்தூரமாகும் குன்றியிடை அனுபானங்களிலிட காசம் வலி குன்மம் கவுசிபுண் சூலை கிராணி உள்மூலம் மேகம் வாதப்பீலிகை காமாலை காச்சல் குளிர் மந்தாரகாசம் நீங்கும்.

ஒருபலச்சுத்திசெய்த நாகத்தை அயச்சட்டியிலுருக்கி அதில் வளையலுப்பு மஞ்சள் வகைக்குப்பலமரை பொடித்துத்தூவி சிலேத்குமட்டுங் கிண்டிக்கொடுத்துப் பணவிடை அனுபானங்களிலிடஷை வியாதிகள்தீரும்.

சுத்திசெய்த நாகம்பலம்-ச இருப்புச்சட்டியிலுருக்கி வெடியுப்புப் பலம்-க ஓமம்சுக்கு மஞ்சள் வகைக்குப்படி காலேஅரைக்கால் ஒன்ருய்ப் பொடித்துதூவி அறுகவேரால் இரண்டுசாமங் கிண்டிக்கொடுத்து அப்பால் நாயுருவிசமூலம் இடித்ததூளைச் சிறுகத்தூவிக் கிண்டிக்கொடுத்துச் சிவந்தபின்எலுமிச்சம்பழச்சாற்ருலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்துப் புடம்போட்டு பணவிடை அனுபானங்களிலிட ஈளை இருமல் எலிகடி காசம் மூலந்தீரும்.

காளமேகநாராயணசெந்தூரம்.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்புசீனம் வகைக்குப்பலம்-உசவெண்மையாய் வருத்ததருசு வெங்காரம் சாரம்கல்லுப்பு வகைக்குபலம் சு பூநீர்பலம்-ஙஇவைகளைப்பொடித்துமூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைத் திராவகமிறக்கி அதைமற்ருெரு பங்கில்விட்டு பிசறி யுலர்த்தி பொடித்து திராவகமிறக்கி அதைமூன்ருவது பங்கில்விட்டுப் பிசறி யுலர்த்தி திராவகம்வடித்து பளிங்கிக்கற் சீசாவிலடைத்துகொண்டு வாலேரசம்பலம்-ங0 சாதிலிங்கம்பலம்-கரு அரிதாரம்பலம்-0கெந்தகம்பலம் - ச இவ்வகளைக் கல்வத்திட்டுப் பொடிததுஎழுசீலைசெய்து காயவைத்துலர்த்தின குப்பியிலிட்டு சலவக்கல்லாலடைத்துஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை பொடிமணலைகொட்டி அதின்மேற்குப்பியை வைத்து அதின்கழுத்துவரை மண்ணைகொட்டி மேற்சட்டிமூடிச்சீலைமண்செய்து பத்துசாமம் ஆவரைவிறகாலெரித்து மேற்சட்டிதிறந்து சலாகைபோட்டுக் கிண்டிக்கொடுத்து நிறமில்லாவிட்டால்பின்னுமிரண்டுசாம மெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும்தூதுவேளை கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை இவைகளை ஓர்நிறைப்பாயிடித்துப் பிட்டவித்து அரைக்காற்படி சாறுபிழிந்து அதில் ஒருகரண்டிதேனும் அரைப்பணவிடைசெந்தூரமுங்கலந்துநாளொன்றுக்குஇருநேரம் இருபதுநாட்கொடுக்க சிலேத்மநோய் கூசு-ம்எலிகடிவயிற்றுபொருமல் மேலிளைப்பு சன்னி-கங சன்னிமூர்ச்சை சிலேர்ப்பனமூர்ச்சை இப்படிப்பட்ட வியாதிகள் கஅ00ம் தீரும்.

திப்பிலியை வெதுப்பிப்பொடித்த சூரணம் திரிகடியில்அரைப்பணவிடை செந்தூரம்வைத்து தேனில்மத்தித்து இருவேளையும்ஒருமண்டலங்கொள்ள சூலை சஅ00ம் குஷ்டம் கஅ-ம்குரைநோய்ரணம் கடிவிஷம் அரையாப்பு புற்றுகபாலசூலை கண்ணேய் கன்னப்புற்றுபீனிசம் நெஞ்சுநோய் காதடைப்பு நெஞ்சடைப்பு காதுமடல் வீக்கந்தீரும்.

வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தில் அரைப்பணவிடைவீதம் இருவேளையும் ௰-நாட்கொள்ள வாதமூர்ச்சை பித்தமூர்ச்சை அற்புதவாதம் உதிரவாதம் சன்னிமூர்ச்சை சிலதிகன்னோசி காப்பன்சன்னி கஅ் தீரும்.

நெற்பொரி அசமதாகம் சுக்கு மிளகு இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்தசூரணம் திரிகடியும் அரைப்பணவிடை செந்தூரம் முருங்கைப்பட்டைச்சுரத்தில் கலந்துஒருமண்டலங்கொள்ளசன்னிவாதம் பக்கவாதம் சருவாங்கவாதம் தோள்வாதம் எரிவாதம் உதிரவாதம் நடுக்குவாதம் பிடிவாதம் முடக்குவாதம் கெண்டைவாதம் அசந்தவாதம் இடுப்புவாதம் முதலானவாதம் ௮௰-ம்பித்தநடுக்கம்சிலேத்மநடுக்கம் சருவாங்கநடுக்கம இருமல் ஓங்கரித்தல் தலைநடுக்கம் கால்நடுக்கு கண்செவி கபாலநடுக்கம் உள்வீச்சு புறவீச்சு சத்தி குன்மம் எரிகுன்மம் வலிகுன்மம் முதலான அஷ்டகுன்மம் வாயுவகைகளு மூலவாயு உதிரத்திரட்சி சவுசி கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீரடைப்பு இப்படிப்பட்ட ௫௱-வகை வியாதிதீரும்.

நிலவாகைச்சாற்றில் அரைப்பணவிடை செந்தூரமிட்டுஒன்றைவிட்டொருநாள் இருவேளையும் ௰-நாட்கொள்ள கெர்ப்பவிப்புருதி மடுவிப்புருதி விலாவிப்புருதி உழைமாந்தை பக்கவாயு அண்டவாயு அண்டவாதம் சழல்வாதம் தொடைவாதம் இடிசூலை பக்கசூலை வாதச்சூலை யோனிச்சூலை நாபிச்சூலை கிருமி உதிரவாயு ரணங்கள் ரணசூலை முதலான வியாதிகள்தீரும்.

மேற்சொல்லிய வியாதிகளுக்கும் மற்றவியாதிகளுக்கும் அவைகட்குரிய மற்றஅனுபானங்களிலும் மேற்படி செந்தூரம் வைத்துக் கொடுக்கலாம்.

சுத்திசெய்த இரதம்விராகனிடை-௰ கெந்தி விராகனிடை-௫ அரிதாரம்விராகனிடை-௮ லிங்சம்மனோசிலைவகைக்குவிராகனிடை௪ அல்லது சுத்திசெய்தகெந்தகம் சூதம் வகைக்கு விராகனிடை-௬௰ லிங்கம்விராகனிடை-௧௫ தாளகம்விராகனிடை-௫ மனோசிலைவிராகனிடை ௨௦ இவைகளை எருக்கம்பால்,புரசிலைசவுதும்பை சிறுசெருப்படை செம்முள்ளி மாதுளையினிலை மேற்படிபூ முருக்கம்பூ இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கிரண்டு சாமமரைத்துலர்த்தி குப்பியிலடைத்து மண்சீலைவைத்து ௨௪-சாமமெரித்து ஆறியெடுக்க செந்தூரம் முருக்கம்பூப்போலிருக்கும் அதைமுந்திய பிரயோகத்திற் சொல்லியபடி வியாதிக்குத்தகுந்த அனுபானங்களிலிடத்தீரும்.

ஈசுரசிந்தாமணி செந்தூரம்.

சுத்திசெய்த இரதப்பலம்-௨ கெந்திபலம்-௨ சாதிலிங்கம்பலம் ௧ மனோசிலைப்பலம்-௨ இவைகளை பொற்றலைக்கரிப்பான் மாதுளம்பூ முருக்கம்பூ பிச்சிப்பூ இவைகளின்சாற்றில் வகைக்கொருநாளரைத்துலர்த்திப்பொடித்தஏழுசீலைமண்செய்தகுப்பியிலடைத்து சலவைக்கல்லாற்மூடிஒருசட்டியில்நாலுவிரற்கடைமணல்மேல்வைத்துஅதின்

கழுத்துவரை மணற்கொட்டி அடுப்பேற்றித் தீபாக்கினியாய் ஒருசாமம் காலாக்கினியாய் ஒருசாமம் காடாக்கினியாய் உ-சாமமெரித்து தியாற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு குருசாணிஓமம் அதிவிடயம் வகைக்குபலம்-க வெதுப்பிப் பொடித்து திரிகடியிற் பணவிடை செந்தூரம்வைத்து பத்துநாள் கொள்ள சகலகிராணியுந்தீரும்.

மாட்கிழங்கை உலர்த்தியிடித்த திரிகடித்தூளில் பணவிடைசெந்தூரம்வைத்து உ௰-நாள் சாப்பிட்டு பத்தியங் கீரைத்தண்டும் கோழிக்கறியுஞ் சேர்த்துவர நவமூலமுந்தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை சூரணத்திற் செந்தூரம்வைத்துத் தேன்விட்டு மத்தித்து இருபதுநாள்கொள்ள விப்புருதிமேகம் மேகரண முதலானவைதீரும்.

வெருகங்கிழங்கு விளாம்பொருக்கும் ஓர்நிறையாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி அதில்ரசகற்பூரம் பணவிடைகால் செந்தூரம்பணவிடை க வைத்து மத்தித்து இருநேரமும் மண்டலங்கொள்ள குட்டம் கழுவண்டுகடி விஷகடி குதிரைநோய் சிரங்குசொரி கபாலகுட்டம் விஷகடியினாலுண்டாகும் வியாதிகளுந்தீரும்.

பிரண்டைத்தயிலமிறக்கி அதில்பணவிடை செந்தூரம் வைத்து உ௰-நாள்கொள்ள சகலகுன்மமும் சகலவாயுவுந் தீரும்.

தாமரைப்பூசாற்றிலாவது அல்லிப்பூச் சாற்றிலாவது செங்கழுநீர்ப்பூச்சாற்றிலாவது ஒருபணவிடை செந்தூரம்வைத்து உ௰-நாள் கொள்ள உஷ்ணரோகம் சுரந்தீரும்.

வெற்றிலைசாற்றில் மாளாசுரம் அஸ்திசுரம்நீங்கும்வில்வாதிலேகியத்தில் ஈளைஇருமல் மந்தாரகாசம் உளைமாந்தை சுரமாந்தைசந்நிகுன்மம் காமாலை எரிகுன்மம் வலிகுன்ம முதலானவை தீரும்.

இரதசெந்தூரம்.

கழிமண்ணும் பொடிமணலுஞ்சேர்த்துச்சீலையிற்றடவுகெங்காசலகுப்பிக்கு ஏழுசீலைசெய்து நன்றுய்காயவைத்து ஒரு புதுச்சட்டியை அடுப்பில்வைத்து தீபம்போலெரித்து உ௰-விராகனிடை சுத்திசெய்தகெந்தியைப் பொடித்துப்போட்டு உருக்கினவுடன் தியாற்றிசுத்திசெய்த அ௰-விராகனிடை ரசத்தை சிறுகவிட்டு சட்டுவத்தாற்கிண்டிகொடுக்க கறுப்பாயிருக்கும் அதைக்கல்வத்திட்டு பொடித்துமேற்படிகுப்பியில் அரைவாசிபோட்டு அதின்வாயை ஓட்டால்மூடி தூக்கணத்தாழியில் இரண்டல்லது நாலுவிரற்பொடி மணல்போட்டு அதின்மேல் மேற்படி குப்பியைவைத்து அதின்கழுத்துவரைமணற்கொட்டி வாலுகையடுப்பிலேற்றித் தீபாக்கினியாய் ஒருசாமமுங்கமலாக்கினியா லொருசாமமும் எரித்து புகைகண்டவுடன் குப்பிவாயோட்டை யெடுத்துச் சலாகையாற் கிண்டிக்கொடுக்கவும்.

இந்தப்படி ஒருநாழிகைக் கொருதபா குப்பிவாய்திறந்துகிண்டிக்கொடுத்து வெவ்வேறேட்டால் மூடிவருகையில் மருந்துருக்கிச் சலாகையிற்பிடித்தாலப்போது சுத்திசெய்ததாளகம் மூன்றல்லது ஐந்துவிராகனிடைப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைப் போட்டுச் செவ்வையாய் கிண்டிக்கொடுத்துமூடி காடாக்கினியாயெரித்து அடிக்கடி கிண்டிகொடுத்து வெவ்வேறேடுபோட்டு மூடிவருகையில் ஒட்டில் மெழுகுபதத்தால் வெளுப்பாயிருந்தாலும் கிண்டிக்கொடுக்கும்போது குப்பியினடிகரகரத்தாலும் சலாகைமுனை சிவப்பாயாவது வெளுப்பாவாவகிருந்தாலும் அந்தபதத்தில் தீயாற்றிக் குப்பியையெடுத்து தண்ணீரிற்றோய்த்து ஆறினபின்னெடுத்துடைத்து செந்தூரத்தை சீசாவிலடைத்துக்கொண்டுதிரிகடுகு சாதிக்காய் சீரகம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப்பொடித்த திரிகடித்தூளையும் பணவிடை செந்தூரமும்வைத்து மத்தித்து உ௰-நாள் கொள்ள வாதம் அ௰ அண்டத்தயிலத்திலாவது இஞ்சிச்சாற்றிலாவது திரிகடி திரிகடுகுச்சூரணமும் பூணவிடைசெந்தூரமும் வைத்துலந்தி கொடுக்க சன்னிதோஷமும் திப்பிலிசுக்கு திப்பிலிமூலம் வாய்விளங்கம் இவைகளை ஓர்நிறையாய்ப்பொடித்து திரிகடியில் செந்தூரம்வைத்து தேன்விட்டுமத்தித்துண்ண சூலைவாயுவும் தேனிற்கொள்ளமூலம்பவுத்திரம் குன்மம் வாயு சூலை கிரந்தி மேகவளை சொரிகரப்பன்வெண்குட்டமும் முந்தியபிரயோகத்திற் சொல்லிய பலவியாதிகளுக்கும் அனுபானங்களில் விடத்தீரும்.

சுத்திசெய்த இரதம்பலம்-௰ கெந்திபலம்-உ௦ இவைகளை முன்போல் தொந்தித்து பேய்சேம்புச்சாற்றால் நாலுசாமமாட்டியுலர்த்தி பொடித்துக் குப்பிபிலடைத்து மண்மேல்வைத்து முந்தியபிரயோகத்திற்சொல்லியபடி யெரித்து மருந்தைக்கிண்டிசலாகையிற்பிடிக்கும்போது இரண்டுபலத் தாளகத்தைப்பொடித்து சிறுகச்சிறுகபோட்டுக்கிண்டி கொடுத்தெரித்துப் பதத்திலெடுத்துத் தண்ணீரிறுகவைத்து குப்பியையுடைத்து செந்தூரத்தையெடுத்து முந்தின பிரயோகத்திற் சொல்லியபடி வியாதிகட்கு அனுபானங்களிலிடத் தீரும்.

வாலைரசம்பலம்-க சுத்திசெய்த கெந்தகம்பலம்-வ இவைகளை முன்போல்தொந்தித்து பேய்ச்சேம்பின் கிழங்குச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டிஉலர்த்திபொடித்து குப்பியிலடைத்துமணல்மேல்வைத்து மூன்றுசாமமெரித்து குப்பியையுடைத்துமருந்தைகல்வத்திட்டுமுன் சொல்லிய இடைப்படி கெந்திசேர்த்து மேற்படிசாற்றலாட்டி யுலர்த்தி குப்பியிலடைத்து மூன்றுசாமமெரிக்கவும் இந்தப்படி ௫-தபா கெந்திசேர்த்தெரிக்க செந்தூரம் மேலேறாமல் தனத்தில்நிற்கும் குப்பியையுடைத்துச் செந்தூரத்தையெடுத்து பணவிடை அனுபானங்களிலிட மேற்சொல்லிய வியாதிதீரும்.

சூதகம்பலம்-௧ கெந்திபலம்-௨ இவைகளை ஒன்றாய் சேர்த்துக் கல்வத்திட்டு கருந்துளசிச்சாற்றால் நாலுசாமமரட்டி உலர்த்தி குப்பியிலிட்டு மணல்மேல்வைத்து காடாக்கினியாய் பத்துசாமமெரித்து ஆற்றியெடுத்துப் பணவிடை பொரிமாவிற்கொள்ள சந்நிசுரம் உட்சுரம் கொச்சிச்சாற்றில் மாரல்சுரம் கொடிவேலிக் கியாழத்தில் அஷ்டகுன்மம் தசமூலக்கியாழத்தில் சன்னிதோஷம் அமுக்கருக்கிழங்கு கியாழத்தில் பவுத்திரம் ஆடாதோடைக் கியாழத்தில் கெர்ப்பவிப்புருதி கரிப்பானும் மிளகுஞ்சேர்த்து அரைத்து அதின் பணவிடை செந்தூரம்வைத்துண்ண பாண்டும் எரண்டத்தெண்ணெயில் வாதம் ௮௰-ம் கரணைக்கிழங்குச் சாற்றில் மூலம் பருத்திவிரைத்தயிலத்தில் மேகம் ௨௰-ம் மற்ற அனுபானங்களிலிட சீதம்விழுதல் சுரம் அரோசிபமுதலான வியாதிகள் தீரும்.

சந்திரோதயசெந்தூரம்.

தங்கம்விராகன்-௧ வாலைரசம்விராகன்-௮ சுத்திசெய்தகெந்தகம் விராகன்-சரு இவைகளைச் செம்பரத்தம்பூச்சாற்றில் நாலுசாமமும் ஆட்டி நிழலிலுலர்த்திக் குப்பியிலிட்டு மணல்மேல்வைத்து தீபாக்கினி கமலாக்கினி காடாக்கினியாய் வகைக்கொருநாள் ஒருசாதிவிற காலெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில்பணவிடைவீதம் அனுபானங்களிலிட நீரிழிவு க்ஷயம் முதலான சகலரோகங்கள் தீரும்.

கெந்திசூதம் சீனம் வெங்காரம் நாவிசங்கு மனோசிலை பவனப்புற்று வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளை எலுமிச்சம் பழச் சாற்றிலும் குமரிச்சாற்றிலும் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி வில்லைதட்டி யுலர்த்திக் கலசத்திலிட்டு மேற்கலசமூடி சீலைசெய்து அடுப்பேற்றி முத்தீயும் ஒருநாளெரித்து ஆற்றிக் கல்வத்திட்டு தங்கம் பொன் வெள்ளி லிங்கம் பவளம் ருத்திராட்சம் முத்து அக்கிராகாரம் வகைக்கு ஒருகழஞ்சுசேர்த்து முலைப்பாலிலும் மாதுளம்பழச்சாற்றிலும் துளசிச்சாற்றிலும் வகைக்கொருநாளாட்டிச் சிறுவில்லையாய்தட்டி நெற்குழியில்வைத்து இருபதுநாட் சென்றெடுத்து அனுபானங்களிலிட சன்னிதோஷம் ஈளைகாசம் நீரிழிவு அரோசியம் மகோதரம் கவுசிபாண்டு முகவாதம் எலும்புருக்கி உழலைதாகம் சூடு முதலானவை தீரும்.

சடாச்சர அக்கினிகுமாரன்.

அரப்பொடி கெந்திகாந்தம் வெங்காரம்லிங்கம் இரதம் வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளை கற்றாழஞ்சாற்றால் ஒருநாளாட்டி யுலர்த்திப் பொடித்து கலசத்தில்போட்டு கடுரவியில் ஒருநாள்வைத்து அதை மறுபடியும் மேற்படிசாற்றால் முன்போலாட்டிப் பொடித்து கடுரவியில்வைக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுதபா ஆட்டி ரவியில்வைக்கச் செந்தூரமாகும் திரிகடி திரிகடுகுச்சூரணத்தில் பணவிடைச் செந்தூரம் வைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து நாளொன்றுக் கிருநேரம் மண்டலங்

கொள்ள வாதம்-அய வாயுசூலை அஷ்டகுன்மம் சன்னிமுகம்வாதம் கழல்வாதம் மூர்ச்சை பித்தம்சிலேற்பனம் முசல்வலிப்பு மொளிச்சூலை கிரந்தி அரைசாப்புந்தீரும்.

சுயமக்கினி

இரதம் மனோசிலை வகைக்குவீராகனிடை-ச கெந்தி விராகனிடை-அ காந்தம்விராகனிடை-ய அரப்பொடிவிராகனிடை-௩உ லிங்கம் கல்லார் கல்மதம் வகைக்குவிராகனிடை-௧ இவைகளில் அரப்பொடியைக் குமரிச்சாற்றால் ஒருசாமமாட்டி மற்ற மருந்துகளையுஞ்சேர்த்து ஒருசாமமாட்டியுலர்த்திஇரும்புக்கிண்ணத்திலிட்டுக்கடுவெயிலில் வைக்கப்புகைந்து செந்தூரமாகும் அதிற்பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றில் பத்துநாட்கொள்ள வாதச்சுரம் அஷ்டகுன்மம் சன்னியும் வெள்ளுள்ளித் தயிலத்திலிடசன்னியும் தேனில்மகோதரம்உளைமாந்தை பிறநீர்க்கோர்வையும் கிராணிமந்தாக்கினிநீரிழிவுகரிப்பான்சாற்றில் காமாலை பாண்டு சோகையுந்தீரும்.

மனோசிலைபலம்-உ சூதம்-ச கெந்திபலம்-அ சுரந்தை-௧௬ அரப்பொடிபலம்-௩உ இவைகளைக் குமரிச்சாற்றால் இரண்டுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து இருப்புப்பாத்திரத்தில் வைத்து ரவியில்வைக்க புகைந்து செந்தூரமாகும் அதைக்குப்பியிலடைத்து ஒருமண்டலம் நெற்குழியில் வைத்தெடுத்துப் பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலிட பித்தபாண்டு சோகை புளித்தேப்பம் கிராணி உள்மூலந்தீரும்.

பஞ்சபாஷாண செந்தூரம்.

சாதிலிங்கம் மனோசிலை சாந்தம்காரம் கெந்திரசகர்ப்பூரம் வெள்ளைப்பாஷாணம் வகைக்குபலம்-௧ இவைகளைச் சுத்திசெய்து குப்பைமேனி வெற்றிலை பருத்தி வெள்ளறுகு துளசி வேலிப்பருத்திப் பொடுதலை இவைகளின்சாற்றால் வகைக்கு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி அதற்கு வெற்றிலையால் கவசஞ்செய்து ஒருசட்டியில்வைத்து மேற்சட்டி கொண்டுமூடி ஏழுசீலை மண்செய்து நன்றாய்க் காயவைத்து அடுப்பேற்றி தீபம்போல் நாலுசாமமெரித்தாற்றிப்பார்க்க மேற்சட்டியில் செந்தூரம் பற்றியிருக்கும் அதை யெடுத்துப் பணவிடைதேன் இஞ்சிச்சாறு முதலான வியாதிகளுக்குத்தகுந்த அனுபானங்களிலிட சன்னிசுரம் வெண்குட்டம் சூலை வாயு வாதமேகம் குன்மம் கிராணி கைகால்முடக்கு பிளவை புற்று கண்டமாலை குடநோய் பெருவியாதி அரிகரப்பன் தேமல்வண்டு கடி கழல்வாதம் அண்டவாதம் மேழிவாழைவலிப்புடன் ஞேசிகன்னைப்புற்று கபாலகுட்டம் பவுத்திரம் முலமூளை கசரோகம்மேகரணங்கள் கிரந்தி அரையாப்பு கபாலசூலை முதலான வியாதிகள்தீரும்.

வெடியுப்புபலம்-ய அட்டுப்புசீனம்வெண்காருசு வகைக்குபலம் ரு நவாச்சாரம் பலம்-எ அன்னபேதி பலம்-உ கெந்தகம் பலம்-௩

இவையெல்லாங் கண்டவிடைக்குப் பழம்புளி சேர்த்திடித்து ஒட்டிவிட்டு அதில் தீக்கொளுத்த எரிந்து சுண்ணமாகும் அதைபீங்கானில வைத்துமூடி மண்ணிற் புதைத்து மண்டலஞ்சென்றெடுக்கச்செயநீர் றங்கியிருக்கும் இரதம செந்திவகைக்கு விராகனிடை-உ0 தாளகம் விராகனிடை-0 மனோசிலைவிராகனிடை-௫ லிங்கம் விராகனிடை-உ௦ இவைகளைச் சுத்திசெய்து ஷெ செயநீரால் மூன்றுநாளாட்டியுலர்த்தி கோழிமுட்டைக் கூட்டிலடைத்து அதற்கு ஏழுசீலைசெய்துகாயவைத்து நாலுவிரற்கடை மணல்மேல்வைத்து தீபாக்கினி கமலாக்கினி காடாக்கினி வகைக்குப்பத்து நாழிகையெரித்து ஆற்றியெடுக்கச்செந்தூரமாயிருக்கும் அதில்பணவிடைவீதம் அனுயானங்களிலிடமேற் காட்டிய வியாதிகளும அமிர்தவல்லிச்சூரணத்தில் மேகத்திலெடுத்த சகலவியாதியுந்திரும் தேகம்பலம் அப்பிரகம் அயம்காந்தம் வங்கமுதலான லோகங்களைத் தனித்தனியே ஷெ செயநீராலரைத்துக் கோழிப்புடமாய் பத்துபுடம்போடச் செந்தூரமாகும் அனுபானங்களிலிட வியாதிதீரும்.

கரியுப்பூசெந்தூரம்.

கரியுப்பை எருக்கம்பால் திருகுகள்ளிப்பால் தும்பை மருதம் பட்டை குமரி எலுமிச்சம்பழம் பொடுதலை இவைகளின் சாற்றில் வகைக்கிரண்டு புடம்போடச்செந்தூரமாகும் அதைமூன்று பணவிடை தேனிற்கொடுக்க குன்மம் உதரரோகம் க்ஷயம் சூலை வீக்கம் வாயு கிராணி முதலானவைதீரும்

லிங்கசெந்தூரம்.

ஒருபல லிங்கத்தை அயச்சட்டியிலிட்டு அதற்குக் கீழுமேலும் ஒருபலக்கெந்தியைப் பொடித்துப்போட்டுக் கற்படி கழுதைப்பாலைச் சிறுகச்சிறுக மெழுகுபோலுருகும்படி விட்டுக்கொண்டு நாலுசாமமெரித்தெடுத்துக் கழுவி பொடித்துப் பணவிடை இஞ்சிச்சாற்றிலும் திரிகடுகுசூரணத்திலும் கொடிவேலிக்கியாழத்திலுங் கொடுக்கச் சன்னி சூலைவாதம் அ0-ம் வாய்வுந்தீரும்.

தாளகசெந்தூரம்.

கரியுப்பைக் கழுதைப்பால்விட்டு நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு சீலைசெய்து குக்குடபுடம் போடவும் இந்தபடி மூன்றுபுடம்போட்ட உப்புகூடன்வகைக்குபலம்-க இவைகளை அண்டவெள்ளைக் கருவாலாட்டிச் சுத்திசெய்த ஒருபலத் தாளகக் கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து அதற்குமேல் ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து ஒருசட்டியில் ஒருவிரற்கடை மணற்கொட்டி அதன்மேற் கவசத்தைவைத்து மேலும் மணற்போட்டு கமலாக்கினியாய் ஒருசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்கச்செந்தூரமாகும்அதில் பணவிடை தேனிற்கொள்ள சுரம்சன்னி க்ஷயம் எலிகடி உளைமாந்தைதீரும்.

செந்தூரப்படலம்-முற்றிற்று.

ஆத்மரட்சாமிர்த

பற்பப்படலம்.

அதாவது பற்பலசெயநீராலும் மூலிகைகளாலும் கவசஞ்செய்துக் காடைபுடம் தொடங்கி செஜபுடம்வரையிற் பகுத்துணர்ந்து பாகித்தால் பற்பப்படலமென பெயர்பெற்றது.

௬௱-ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

விருத்தம்.

கூறும்பற்பங் குறைநூலெலாமாய்ந்து
நீறுமேசரக் காணவுறுபதும்
தேறநீற்றினஞ் செய்யவேபண்டிதற்
காரமாமுனிக் கடியவறைந்ததே.

ரசபஸ்பம்.

காட்டுள்ளியும் கெந்தகமும் ஓர்நிறையாய் அரைத்துபில்லைதட்டிக் கலசத்திலிட்டு தயிலமிறக்கி வாலைரசத்திலிட்டு ரவியில்வைக்க நீறும் அதை அந்தத்தயிலத்தாலாட்டி பில்லைசெய்துக்கொண்டு நன்றாய்வெந்த செங்கல்லைப் பாக்குபோலுடைத்து ஒருகுண்டுசட்டியில் அரைவாசிபோட்டு அதின்மேலொருபடி உப்புகொட்டி பரப்பியதில் பில்லையைவைத்துமூடி எழுசீலைமண்செய்து அடுப்பேற்றிக் காடாக்கினியாய் மூன்றுசாமமெரித்து ஆற்றியெடுக்க பதங்கித்திருக்கும் அதையெடுத்து பணவிடை பனைவெல்லம்முதலான அனுபானங்களில் ௭-நாட்கொள்ள குஷ்டம் சூலைநோய் பவுத்திரம் கழலை காமாலை விப்புருதி வீக்கம் வெள்ளைபடருதல் சூலை அரையாப்பு யோனிப்புற்று மூலமுளை கண்டமாலை கிரந்தித்தடிப்பு வெள்ளை கருங்கரப்பான் வண்டுகடி மேகவாயு குன்மந்திரும் வாய்வேகாது.

ஒருபலச்சூதத்தை முந்திரிகொட்டைத் தயிலத்தாலும் விடந்தீஞ்சான் மூலிச்சாற்றாலும் மால்தேவிக்கிழங்குச் சாற்றாலும் வெள்ளெருக்கம்பாலாலும் வகைக்கொருசாமமாட்டி வில்லைசெய்து முன்போலெரித்து பதங்கித்து பணவிடை வெல்லமுதலான அனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகள்தீரும் வாய்வேகாது.

பனிரண்டு விராகனிடை சுத்திசெய்த கெந்தகத்தையும் எண்பது விராகனிடை இரதத்தையும் இரதசெந்தூரத்திற் சொல்லியபடி ஒன்றாய் தொந்தித்துபொடித்து முன்போல் பதங்கித்துக் கொண்டு நாலுவிராகனிடை ஓமத்தைப்பொரித்து அதற்குநிகர் கருப்புக்கட்டியும எட்டுவிராகன் மேல்படிபஸ்பமும் இதனடியிற் சொல்லியிருக்கிற கெந்தகபற்பமுஞ் சேர்த்து மெழுகுபோலாட்டிப் பதினாறு மாத்திரைசெய்து எட்டுநாளந்திசந்தி கொள்ள மேல்சொல்லியவியாதிகள்தீரும்.

கெந்தக பற்பம்.

பூநீரும் வெடியுப்பும் ஓர்நிறையாய்ச் சுத்தசலம் விட்டரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு அதற்குக் கீழுமேலும இரண்டுவிரற்கடை உவர்மண்போட்டு இரண்டுசாமமெரிக்கச் சுண்ணமாகும் அதற்குப்பாதி சாரஞ்சேர்த்து மெல்லியசீலையால் முடிந்து ஒருபீங்கானில் தொங்கவிட்டுமூடிப் பூமியிற்புதைத்து ஒருமண்டலஞ்சென்றெடுக்க செயநீரிறங்கும் அதைசீசாவி லடைத்துக் கொண்டு கெந்தமுஞ் சீனமும் நீர்நிறையாகக் கல்வத்திட்டு ஷை செயநீரால ரைத்து வில்லைசெய்து காயவைத்து சிறுசின்னியிலையை அரைத்துக் குகைசெய்து அதில்வில்லையைவைத்து மூடிக்காயவைத்து அதற்குமேல் ஏழுசீலைமண்செய்து காயவைத்து அஞ்செருவிற் புடம்போட நீறும் இந்தப்படி தாளகத்தையும் நீற்றி ஷை பற்பமும்ரசபஸ்பமும் வகைக்குப் பணவிடை தேனிலாவது மற்ற அனுபானத்தி லாவது கொள்ள ரசபற்பத்தில் சொல்லிய வியாதிகள்தீரும்.

கெந்தகமும் சீனிக்காரமும் ஓர்நிறையாய்ப் பொடித்துக் கலசத்திலிட்டு சிறுசின்னிச்சாறு விட்டுப்பிசறி ரவியிலுலர்த்திமேலோடுமூடி மூன்றெருவிற் புடம்போடநீறும் அனுபானங்களி லிட மேற்படி வியாதிகள்தீரும்.

வீரபற்பம்.

ஒருபடிபூநீரை நாலுபடி அமுரியில் கரைத்துத் தெளிவிறுத்து ஒருபாண்டத்திலிவிட்டு அதின்வாயில் சீலையால்வேடுகட்டி அதின் மேல் அஞ்சுவிராகனிடை வீரக்கட்டியை வைத்துமூடி நீர்வற்றும் வரை தீயெரிக்கப் பற்பமாகும் அதைகிரந்தி நாயகச்சாத்தால் ௪உ-சாமமொரித்து வில்லைசெய்து காயவைத்து ஷை யிலையை அரைத்து குகைசெய்து அதற்குள் மேற்படி வில்லையைவைத்து மூடி ஒருசட்டியில் நாலுவிரற்கடை மணல்போட்டு அதின்மேல்வைத்து நாலுநாழிகையெரிக்க சிவந்தநிறமாய் பஸ்பமாயிருக்கும் அதில் பணவிடை திரிகடிச்சூரணத்தில்வைத்து தேன்விட்டு மத்தித்து மூன்றுவேளை கொடுக்க சன்னிதோஷம் கபக்கட்டு வாயுவாதந்தீரும்.

தாளகபற்பம்.

ஒருபலத்தாளத்தை பெரும்பூசனிக்காயை யிடித்துப் பிழிந்த சாத்தில் உ-சாமம் வேகவைத்தெடுத்துச் சுண்ணாம்பு கல்லுக்குள் வைத்து நூறுதபா நீற்றியெடுத்து நல்லெண்ணெயி லிரண்டுசாமமெரித்து சாரப்பூநீர் சவுட்டுப்பு சுண்ணாம்பு சவுலுப்புடன் சீனம் வெடியுப்பு இந்துப்பு வகைக்குப்படி-௧ நாலுபடி சிறுநீரில் கரைத்துத் தெளிவிறுத்து கட்டிக்குச் சுருக்குக கொடுக்கச் சத்தியாகும் மூக்கிரைசொரணைசலமும் ஒருதேங்காய்ப் பிரமாணமரைத்து அதற்குள் வில் கட்டியைப்பொதிந்து சட்டிக்குள்வைத்து மேற்கட்டி மூடி சீலை

செய்து தீபம்போல நாலுசாமம் எரிக்க பற்பமாகும் அதில் பணவிடை தேனிற்கொடுக்க க்ஷயம் கபாலசூலை பெரும்பூசனிக்காய் சாற்றில் மேகமும் மற்ற அனுபானங்களில் கிரந்திசூலையும் சுரம் குஷ்டமுந்தீரும்.

சுத்திசெய்த ஒருபலந்தாளகத்தை வாழைக்கிழங்குக்குள் வைத்துமூடி ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்து ஐம்பதெருவிற் புடம் போடநீறும் அனுபானத்திட்டு சிலேத்மநோய் ௯௬-ம் சுரம் அரையாப்பு கிரந்தி சூலை குட்டமுந்தீரும்.

சுத்திசெய்த ஒருபலந் தாளகத்திற்கு ஈருள்ளிச்சாறு சிவாரந்தைச்சாறு வகைக்குப்படி-௧ சுருக்குக்கொடுத்து தித்தண்டம் பூநீர் இவைகளின் சுண்ணத்தை ஓர்நிறையாய் எருக்கம்பாலாலாட்டிக்கட்டிக்குக் கவசஞ்செய்து காயவைத்து புரசம்பட்டை புளியம்பாணை நாயுருவி இவைகளின்சாம்பல் வகைக்குப்படி-௨ ஒருசட்டியில் போட்டு அதற்குநடுவில்வைத்து மேற்சட்டிமூடிச் சீலைமண்செய்து நாலுசாமம் கமலாக்கினியாய் தென்னமட்டையா லெரிக்க பஸ்பமாகும் அதில்பணவிடையும் ரசபஸ்பம் பணவிடையுஞ்சேர்த்து அனுபானத்திலிட மேற்படி வியாதிகள்தீரும்.

துருசுபஸ்பம்.

துருசுக்கட்டியைக் கவுதும்பைச்சாற்றில் ஆறுசாமம் ஊறவைத்து ரவியிலுலர்த்தி அப்பாலந்தச்சாற்றால் ஒருசாமமாட்டி வில்லை செய்து காயவைத்து மேற்படியிலையையரைத்து அங்கிபூட்டி ஏழுசீலைசெய்து முன்போல் புடம்போடநீறும் யதை அபானத்திலிட சுரம்கெண்டை சன்னிதோஷங்கட்டி அஷ்டகுன்மம் பக்கவாயுகளை இளைப்புகாசம் வயிற்றுப்பெருமல் பெருவயிறு வீக்கம்காமாலை ரத்தமீசோகை பாண்டு விஷசீர்க்கோர்வைதீரும் மேற்படி பஸ்பத்தை சாறுவாத் தலைகளிலிடச் சாறுவரும்.

தாம்பிரபஸ்பம்.

தாம்பிரசெந்தூரத்திற் சொல்லியபடி சுத்திசெய்த தாம்பிரம் வீரம்இரசம்கூடன் வெள்ளுரம் வகைக்குபலம்-௧ பாஷாணமீ பலம் வ இவைகளை வெள்ளெருக்கம்பால்விட்டு ஒருநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து கெசபுடம்போட பஸ்பமாகும் அதிற்பணவிடை அனுபானங்களிலிட பிரமேகம் மேகம் குட்டம் க்ஷயம் பவுத்திரம் சூலை-௧௮ குன்மன் வாயுவகை பித்தம் முதலான வியாதிகள் தீரும் பத்தியம் ஆவின்பாலும் அன்னமுங் கொள்ளவும்.

சுத்திசெய்ததாம்பிரம் விராகனிடை-௪௨ சூதம்கெந்தி தாளகம் வகைக்குவிராகனிடை-௮ இவைகளை வெள்ளெருக்கம்பாலாலரட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஓட்டிலிட்டு சீலைசெய்து கெசபுடம்போட்டு அப்பால் சத்திச்சாரணை சாற்றால் ஒருநாளாட்டி முன்போற் புடம்போட பஸ்பமாகும் அதில்பணவிடை தேனில்கொள்ள குன்மம் வாயு கவுசி செண்டை சூலைமூலந்தீரும்.

வெள்ளிபற்பசெந்தூரம்.

சரிகைவெள்ளியை மலசாய்கட்டிப் பழுக்கக்காச்சி பழுபாகக்கிழங்குசாற்றில் ஏழுதபா தோய்த்துக் குகையில்வைத்து உருக்கிக் கண்விட்டாடும்போது மகிழம்பூச்சாத்தை சிறுக சிறுகவிட்டுஊதப் பொடியாய்ப்போகும் அதை ஷை சாற்றாலாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து முக்காவேளைவேற் மேற்படி சாற்றாலாட்டி குகைசெய்து வைத்துமூடி ஏழுசீலைமண்செய்து நூறெருவில் புடம்போட நீறும் அதில்பணவிடை திப்பிலிலேகியத்திற் கொள்ள சிலேத்மம் ௯௬-ம் சூலையுந்தீரும்.

ஷை வெள்ளிபொடிக்குச்சமன் லிங்கஞ்சேர்த்து எருக்கம்பாலும் அரசம்பட்டை தாமரைக்கிழங்குஎலுமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாத்திலும் தனித்தனியே அரைத்து வகைக்கொருபுடம் முப்பதெருவிற்போடச் செந்தூரமாகும் இதைமேற்படி வியாதிகட்டு உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

பவளபஸ்பம்.

முயலெலும்பைச் சுட்டசாம்பல் பலம்-௩ குமரிச்சாத்தாலாட்டிக் குகையும் மூடியுஞ்செய்து பவளம்பலம்-௧ கிராம்பு சடாமாஞ்சில் வீரம் வகைக்குகழஞ்சு-வ இவைகளை மேற்படி இரத்தத்தாலாட்டி காயவைத்து ஷை குகைக்குள்வைத்து ஏழுசீலைசெய்து ஐம்பதெருவில் புடம்போடநீறும் ஷை பற்பத்தைச் சீந்திச் சர்க்கரையில் கொள்ள சகலமேகமுந்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் பவளத்தை ஒருநாள் ஊறவைத்துக் கழுவிப்போட்டு எருக்கம்பாலால் மூன்றுநாளரைத்து வில்லைசெய்துக் காயவைத்து முன்போற் புடம்போட நீறும்.

கீழ்க்காய் நெல்லியிலையை அரைத்துக் குகைசெய்து அதற்குள் பவளத்தைவைத்து ஏழுசீலைசெய்து முன்போல் புடம்போட பஸ்பமாகும் அதையனுபானங்களில் - சுரம் குளிர் சன்னி வயித்திரைச்சல் பித்தம் கண்புகைச்சல் விக்கல் வயிற்றளைச்சல் ஈளை இருமல் தீரும்.

ஒருபலபவளத்தை ஒருநாள் தண்ணீரில் ஊறவைத்துக் கழுவிப்போட்டு தேட்கொடுக்கிலையை யரைத்துக் குகைபிடித்து அதற்குள் ஷை பவளத்தை மூடி ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்துமுன்போற்

புடம் போட்டெடுத்துப் பிங்கானிலிட்டு அதில் ஆவின்பால் விட்டு ரவியில்காயவைத்து அப்பால் அதை ஆலம்பழுப்பில்கட்டிநெற்குழியில் மூன்றுநாள் புதைத்தெடுத்து அனுபானங்களிலிட க்ஷயம் ஈளை மந்தாரகாசம் சிறங்கு சொறிமுதலான மேல்காட்டிய ரோகங்கள் தீரும்.

ஒருபலம் பவளத்தை எலுமிச்சம்பழச் சாத்திலிட்டு ஒருநாள் ரவியிலவைத்துகழுவிப்போட்டு இலந்தையிலையையாவது தைவேளையிலையையாவது அரைத்துக்குகைசெய்து அதற்குள் வைத்துமூடி ஏழுசீலைசெய்து காயவைத்து முன்போல்புடம்விட்டெடுத்து ஒருபிங்கானிலிட்டு ஆவின்பால்ரவியிலகாயவைத்து தேன் ஆவின்நெய்யில் கொள்ள மேகச்சூடு காங்கை க்ஷயம் ஈளை இருமல் நீர்க்கடுப்பு நீங்கும்

ஒருபலபவளத்தை எலுமிச்சம்பழச்சாத்தில் இரண்டுநாள்வரை ஊறவைத்துக்கழுவி அதற்குநிகர் கர்ப்பூரசலாசத்துச்சேர்த்து பிரண்டைச்சாத்தால் நாலுசாமமாட்டி வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுமூடிச் சீலைசெய்து முழப்புடம்போட நீறும் அதைப் புளியாரைச்சாத்தில் இரண்டுசாமமரைத்து வில்லைசெய்துமுன்போல் புடம்போட்டு பணவிடைவெண்ணெயில் கொள்ள எலும்புருக்கி மதுமேகம் அஸ்திமேகம் மேகமுதலான ரோகங்களுந் தேனில் கொள்ள ஊறல் குன்மவாயுவுந் தீரும்.

நாகபஸ்பம்.

இலுப்பைநெய்யில் இருபதுதபா உருக்கிக்காய்ச்சி சுத்திசெய்த அரைப்பலநாகத்தைக் குகையிலுருக்கிக்கண்விட்டாடும்போது சித்தாமணக்கிலையைக்கசக்கி அஞ்சாறுசொட்டுப்பிழியச் சத்தமடங்கும் துருத்தியை விசையாய்ஊதி மறுபடியும் அஞ்சாறு சொட்டுப் பிழிந்து ஜெ வேராலகிண்ட மல்லிகைப்பூப்போல்நீறும் அதையனுபானங்களிலிட வெள்ளைவெட்டை சிலேத்தும குன்மமூலம் நீங்தும் தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

•சுத்திசெய்த நாகத்திடைக்குப்பாதி இரசஞ்சேர்த்துருக்கிவேலிப்பருத்தி சாற்றாலரைத்து வில்லைதட்டிகாயவைத்து அதற்குமேல் துத்தியிலையையரைத்து கவசஞ்செய்து ஏழுசீலமண்செய்து முழப்புடம்போடநீறும் இப்படி மூன்றுபுடம்போட்டு வெண்ணெயில் பத்தியமாய்கொள்ள ஜெ. வியாதிகள்தீரும்.

சுத்திசெய்த நாகத்திடை ரசஞ்சேர்த்துருக்கி அதற்குக் கால்பங்கு பெருங்காயஞ்சேர்த்து வேலிப்பருத்தி சாற்றாலரட்டி வில்லைசெய்து குகையில்வைத்து புகையடங்கமட்டு மூதநீரும் வெண்ணெயில்கொள்ள ஜெ வியாதிகள் தீரும்.

கெருடக்கல் பஸ்பம்.

கற்றாழஞ்சோத்தில் கடுக்காயை பொடித்துப்போட்டுப் பிசைந்துவைக்கத் தண்ணீராகும் அதில்கெருடக்கல்லைப் போட்டுக் கெச

திக்கவைத்துக்கழுவி ஒட்டிலிட்டு அதற்குக்கீழுமேலும் ஆனையறு கங்கிழங்கை யிடித்ததுளைப்போட்டு மூடிக்சீலைசெய்து கெசபுடம் போடதீரும் வெண்ணையிற்கொள்ள கடுப்பு எலும்புருக்கி அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை மேகவெட்டைதீரும் தேகங்குளிரும் விந்திறுகும்.

வெள்வங்கபஸ்பம்.

புளியமடற்கிழங்கை அரைத்து எருமைத்தயிரிற்கலக்கி லவங்கத்தைப் பத்துதபா உருக்கிச்சாய்த்துச் சுத்திசெய்தது விராகனிடை-ரு வாலைரசம் விராகனிடை-ரு இவைகளை ஒன்றாய்த் தொந்தித்துக் கர்ப்பூரசலாசத்து விராகனிடை-ரு கூட்டிச்சுண்ணாநீராலிரண்டு சாமமாட்டி வில்லைதட்டி காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச்சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டு மறுபடியும் ஷையோலாட்டி மூன்றுநாள் புடம்போடதீரும் மாதளம்பூவிதழை நிழலிலுலர்த்தி அதினிடை சீரகஞ்சேர்த்து சூரணித்துத் திரிகடிப்பிரமாணத்தில் பணவிடை பஸ்பம்வைத்து நாளொன்றுக் கிருநேரமாக மண்டலங்கொள்ளநவ மூலம் மெய்நோய் மேகம் எலும்புருக்கிதீரும் நாடிவலுத்துத் தாதுண்டாகும் கரப்பன்பதார்த்தம் நீக்கவும்.

சுத்திசெய்த வெள்வங்கத்திற்குப் பாதிரசஞ் சேர்த்துருக்கிக் கஞ்சாவிலைச் சாற்றாலாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து அதற்குஷை இலையையரைத்துக்கவசஞ்செய்து ஒட்டிலிட்டுமூடி மூன்போற்புடம் போட பஸ்பமாகும் அதை யனுபானங்களிலிட ஷை வியாதிகள் தீரும்.

கருவங்கத்தைப் பிரண்டைச்சாற்றில் பத்துதபா உருக்கி காய்த்து சுத்திசெய்ததுபலம்-க சட்டியிலிட்டுஉருக்கி ஆடுதீண்டாபாளைவேரால் பஸ்பமாகும்வரை கிண்டி நிறுத்தி அதற்குப்பாதரசஞ்சேர்த்து மூக்கரைச்சாரணைசாறால் நாலுசாமமரைத்து மூன்றுபுடம்போடத்தீரும் அனுபானங்களிலிட மேகவியாதிகள்தீரும்.

கருவங்கத்திற்குப் பாதிரசஞ்சேர்த்துருக்கி ஆலம்பாலால் மெழுகுபோலரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து மருதம்பட்டையும் உப்புஞ்சேர்த்து இடித்து வில்லைக்குக் கீழுமேலும்போட்டு மூடிச் சீலைமண்செய்து முப்பதெருவில் புடம்போட்டு மூக்கரைச்சாரணை சாற்றாலரைத்து மூன்றுபுடம்போடத் தளளம்போல்நீறும் அனுபானங்களிலிட மேகமுதலான வியாதிகள்தீரும்.

கர்ப்பூரசலாசத்துபஸ்பம்.

கற்ப்பூரசலாசத்தை ஆவின்பாலில்போட்டு காய்ச்சிகழுவிசுத்திசெய்து சிறுசெருப்படைச் சாற்றால் நாலுசாமமாட்டி லேசாய் வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுசீலைசெய்து ஐம்பதெருவிற்புடம்



போடவும் இந்தப்படி ஷை சாற்றுலாட்டி மூன்றுபுடம் போட்டு ஆவின்வெண்ணெயால் கொள்ள மேலெரிவு பித்தவெட்டை நீர்க் கடுப்புநீங்கும்.

ஷை பத்திடை சுத்திசெய்த வெங்காரஞ்சேர்த்து சிறுநீரலரைட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு சீலைசெய்து ஒருஎருவில் புடம்போட்டு வெண்ணெயிற்கொடுக்க நீர்க்கட்டு நீர்க்கடுப்பு தீரும்.

வெள்ளரிவிரை விராத்தலைக்கல் ஷை பஸ்பம் இவைகளை யரைத்து வ-படி வெள்ளரிக்காய் சாற்றிலொருவேளையும் முள்ளங்கியை யிடித்துபிழிந்த சாற்றிலொருவேளையுங் கொடுக்க கல்லடைப்புத் தீரும்

வெங்காரம் சலாசத்து கலற்கொம்பு கல்நார் இவைகளை ஒர்நிறைபாய் கல்வத்திட்டு பருத்திச்செடிசமூலஞ் சுட்டசாம்பல் படி-சு நாலுபடி சலத்தில்போட்டு கலக்கி நாலாநாள்தெளிவிறுத்து அந்த தெளிவினால் நாலுசாமமரைத்து வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதெருவில் புடம்போட்டு அதில் சாரஞ்சூடன் பூநீர்வீரம் வகைக்கொரு கழஞ்சுசேர்த்து ஷை நீரால்நாலுசாமமாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து சுண்ணாம்புப் பொடிக்குள்வைத்து முழுப்புடம்போட நீறும் கறுத்திருந்தால் அண்டவெள்ளைக் கருவினாலரைத்து ஒருபுடம்போட வெளுத்தநீறும் அதற்குப்பாதி சுத்திசெய்த லிங்கஞ்சேர்த்துப் பொடித்து இரண்டுபணவிடை இளநீரிற்கொள்ள பெருவயிறு மகோதரம் கிருச்சனம் கல்லடைப்பு சதையடைப்பு நீர்ச்சிறுப்பு நீரெரிவு நீர்ச்சுரப்பு நீர்கட்டுத்தீரும்.

சொர்னபஸ்பம்.

தங்கரேக்கை முள்ளிக்கீரைச்சாற்றில் மூன்றுநாளூறவைத்து ரவியில் காயவைத்து கல்வத்திட்டு சித்திரப்பாலாடைச்சாற்றில்மை போலரைத்து வில்லைதட்டி காயவைத்து அதற்கு சவம்பிலையை அரைத்துக் கவசஞ்செய்து அகலில்வைத்து ஏழுசீலை மண்செய்து நூறெருவில் புடம்போடப் பஸ்பமாகும் கவுரியிலைக்சாறுபடி-அ சிறுகச்சிறுக ஒருசட்டியிட்டுக் காயவைக்குத்திரட்டி நிறுத்தி அந்த யிடை ஆடாதோடையிலையும் ஒருபலப்புனுகு இரண்டுகழஞ்சுஷை பஸ்பமும்சேர்த்து மெழுகுபோலரைத்து நெல்லிக்காய் போலுருட்டி எள்ளெண்ணெயில் போட்டு அந்திசந்தி ஒவ்வொரு உண்டைவிதம் ஆறுமாதஞ்சாப்பிட்டு ஷை எண்ணெயை வாரத்துக்கிரண்டுமுறை ஸ்நானஞ்செய்து சையோகமும் காப்பன்பதார்த்தமுந் தள்ளிவைக்க வெண்குட்ட முதலான சகலகுட்டமுந்தீரும்.

கிராம்பை மயனமாய்ப்பொடித்து ஆவின்நெய்யில் மத்தித்து அதிற் பணவிடை தங்கபஸ்பம்வைத்துச் சாப்பிட்டு பாலும் அன்னமும் போசித்துவர விந்தூறும் தாதுகட்டும் தேகம்பலக்கும்.

முத்துபஸ்பம்.

முத்தைச்சங்கம்பழச்சாற்றி லிரண்டுநாளூறவைத்து முள்ளிப் பழச்சாற்றால் மெழுகு போலரைத்து வில்லைசெய்துகாயவைத்தொட் டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முப்பதெருவிற் புடம்போட்டுதங்கபற்பத்து டன்சேர்த்து சாப்பிட தாதுகட்டும் மேகவியாதிகள் தீரும்.

அயபஸ்பசெந்தூரம்

நாலுபலம் சுத்திசெய்த அயத்தில மாஞ்செவிக் கள்ளிப்பால் விட்டு ரவியில்வைக்கநீறும் அதை உதயம்பட்டைச் சாற்றால் நாலு சாமமாட்டி பத்துபுடம்போடச்செந்தூரமாகும் அனுபானத்திலிட தேகம்இறுகும் விந்தூறும் தாதுகட்டும்.

சிங்கிபஸ்பம்.

மான்கொம்பை நாலாய்ப்பிளந்து சிறுதுண்டுகளாய் நறுக்கி ஒருநாள் குப்பைமேனிச்சாற்றில் ஊறவைத்து மேற்படி யிலையை யரைத்து கவசஞ்செய்து காயவைத்து ஒட்டில்பரப்பி மேலோடு மூடிச்சந்துவாய் சீலமண்செய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட்டெடு த்து ஆவின்பால்விட்டரைத்து வில்லை தட்டிகாயவைத்து முன்போற் புடம்போட பஸ்பமாகும் அனுபானங்களில் ஷை பஸ்பத்துடன் பவளபற்பஞ்சேர்த்து கொடுக்க நீரடைப்புகல்லடைப்பு சதையடை ப்பு நீரெரிவு க்ஷயம் ஈளை இருமல் ஊஷ்ணம் மேகசாங்கை தீரும்.

மான்கொம்பைஇழைத்து கோவைசாற்றினுல் ஒருநாளூறவை த்து மறுநாள் நன்றாய்காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுச் சீலைசெய்து முன் போற் புடம்போடநீறும் அதையனுபானங்களிலிட மேற்காட்டிய வியாதிகள்தீரும்,

கல்நார் பஸ்பம்.

கல்நாரைச் சிறிதுண்டாய்ப்பிளந்து ஒட்டிலிட்டு அதற்குக்கீழு மேலும் கோங்கிலவம்பட்டையை இடித்துப்போட்டு அப்பால்ஷை பட்டைக்கியாழம் விட்டரைத்து மூன்றுபுடம்போட தவளம்போ லநீறும் தேனிலாவது தூதுவேளை லேகியத்திலாவது கொள்ளச் சிலேத்மநோய் கூசா-நீங்கும் மேகசாங்கைதீரும் பற்பத்தை பல்விள க்கத் தந்தமிறுகும்.

பஞ்சலவணபஸ்பம்.

பஞ்சலவணம் வகைக்குபலம்-வ கல்வத்திட்டு பிரண்டை முரு ங்கைபட்டை குப்பைமேனி நொச்சிகுமரி இவைகளின் சாற்றால வகைக்கு ஒருசாமமரைத்து வில்லைதட்டிக்காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு சீலைசெய்து பத்தெருவிற் புடம்போடப் பற்பமாகும் அதற்கு காலி லொன்று பெருங்காயஞ்சேர்த்து தேன்விட்டு மெழுகு போலரைத் துச் சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கொருகழஞ்சுவிதம் வியா தியின்பலத்துக்குத் தகுந்தபடி கால்மண்டலம அரைமண்டலங்கொ ள்ள வாதம்வாயு குற்றல் குடல்புரட்டல் வயிற்றுப்பொருமல் செரி யாமை மந்தம் மகோதரம்நீங்கும்.

பற்பப்படலம்-முற்றிற்று.

திராவகப் படலம்.

௫ய் ஆண்டு பிரயோகிக்கலாம்.

அதாவது சகலவிதமான லவணவகை உபரசங்களை கிளாசுப் பாத்திரங்களிலும் வாலைப் பாத்திரங்களிலும் புட்டி வகைகளிலும் நீர்பெருக புகைநீர்பிடித்தலால் திராவகப் படலமெனப் பெயர் பெற்றது.

விருத்தம்.

சொன்னோதிராவகத்தின் மார்க்கமெல்லாஞ்
   சுலபமாய்பலநூலு மெல்லாம்பார்த்து
பன்னவேலோகங்கள் நீறயார்க்கும்
   பாடினார்நீத்திணங்சஞ் சுருக்குவேதை
என்னவேயிந்நூல்போ லாருஞ்சொல்லார்
   என்மக்காளுங்களுக்கு வுரைத்தேன்யானும்
மன்னேகேள் ஆத்துமரட்சாமிர்தத்தை
   மண்டலத்திறபண்டிதற்கா யரைந்திட்டோமே.

மகாதிராவகம்.

எருக்கு துத்திதாழை முருங்கைஊமத்து நாயுருவிபிரண்டை அறுகு சித்திரமூலம் தென்னோலை வாழைக்கிழங்கு குப்பைமேனி அறுகு இவைகளை சுட்டசாம்பல் வகைக்குபடி-க வேறுபாண்டத்திலிட்டு ஒவ்வொன்றிலும் ச-படி சலம்விட்டுக் கரைத்துவைத்து நாலாநாள் தெளிவிறுத்து காய்ச்சி குழம்புபதத்தில் பீங்கானில் விட்டு மோர் தெளித்து இரவில்பனியில்வைக்க உப்புறைந்திருக்கும் அதை ரவியில்காயவைத்து வகைக்குபலம்-ந கல்லுப்புவளையலுப்பு இந்துப்பு வெடியுப்புவாச்சாரம் வெண்மையாய்வறுத்த துருசு துத்து பூநீர் வகைக்குபலம்-ரு சிவக்கவறுத்த அன்னபேதிபலம்-கரு சவுட்டுப்பு பலம்-உய சீனம்பலம்-எா ஐந்தாங்காச்சல்வெடியுப்புபலம்-ய இவைகளை பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து ஒருபங்கைக்கலசத்திலிட்டுநன்றாய்சினைந்த செங்கல்லை வட்டமாயுரைத்து அதினடுவில் பெருவிரல் ஓடத் தக்கத்தமரிட்டு அதைக்கலசவாயிற் பொருந்தமூடி ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்ததின்மேல் நார்போத்தசீசாவைத்துச்சீலை செய்து அடுப்பேற்றி தீயெரித்துபொடித்துக் கலசத்திட்டு திராவகம்வடித்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு க-முதல் கரு-துளிவரை தண்ணீர் கியாழ்முதலான அனுபானங்களிட வயிற்றுவலி குன்மம் பீலிகை நீராமை கவுசிகெண்டை பெருவயிறு வாயுத்திரட்சி காச்சுற்கட்டி சூதகவாயு சூதகத்திரட்சி மகோதர முதலான உதர

ரோகங்கள்தீரும் உவர்மண்ணுஞ் சுண்ணும்புத்தண்ணீரில்கரைத்து அதில்முறிந்த காக்காய்ச்சிப்பியைப் போட்டு வெளுக்கும்வரைக் காச்சி சுத்திசெய்து பொடித்து ஷை திராவகத்திலிடக் கரைத்து செலவாகும் அந்தச்சலத்தையிறுத்துக்கொண்டு அடியிலுறைந்திருக்கும் அதை ஷை சிப்பிரோலரைத்து வீரத்துக்குப்பூசி அப்பிரகபொடியில் வைத்து புடம்போடக்கட்டும் கட்டின வீரஞ்சாரம் வகைக்கு பணவிடை-க சூதம்பலம்-க இவைகளை ஷை ரோலாட்டிக்குகையில் வைத்துதக்கட்டும்.

நாயுருவி தாழை மேனி சிறுசின்னிவாழை தென்னை வெள்ளறுகு உமுரிகள்ளி இவைகளின்உப்பு வகைக்குபலம்-க சவுட்டுப்பு மிவெங்காரம் கல்லுப்பு இந்துப்பு வகைக்குபலம்-க வெடியுப்புபலம் வ சீனம்பலம்-ரு பூநீர்கூடன் சாரம் வெளுக்கவறுத்த துருசு சிவக்க வறுத்த அன்னபேதி பாஷாணம் வகைக்குபலம்-வ சுத்திசெய்த சிப்பிபலம்-வு இவைகளைபொடித்துமூன்றுபங்குசெய்துமுன்போல் திராவகமிறக்கவும் இதில்நவலோகமும்நீறும் செந்தூரமாகும்.

சங்கத்திராவகம்.

அஞ்சாங்காய்ச்சல் வெடியுப்புபலம்-சு சீனம் இந்துப்பு வகைக்குப்பலம்-ரு சிவக்கவறுத்த அன்னபேதி பலமேழரை வெளுக்க வறுத்ததுருசு கரியுப்பு வகைக்குபலம்-உ சாரபூநீர்வகைக்குபலம் க-பொரிகாரம்பலம்-வ இவைகளைப்பொடித்துமூன்றுபங்குசெய்து முன்போல் திராவகம்வடித்து அனுபானங்களிலிட ஷை வியாதிகள் தீரும் நவலோகம் பாஷாணச்சரக்கும் தீரும்.

சீனத்திராவகம்.

அஞ்சாங்காச்சல் வெடியுப்புபலம்-கரு சீனம்பலம் மிகல்லுப்பு சவுட்டுப்பு வளையலுப்புபூநீர்வகைக்குபலம்-உ இந்துப்புசாரம்வகைக்குபலம்-க நாயுருவியுப்புபலம்-ரு சிவக்கவறுத்தஅன்னபேதிபலம் ரு இவைகளைபொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல்திராவகம் வடித்து அனுபானங்களிலிட ஷை வியாதிகள்தீரும் நவலோகச் சத்துக்களின் வீரஞ்சேர்த்து ஷை திராவகம்விட்டரைக்க ரசமாகும்.

கெந்தகத்திராவகம்.

கெந்தகம் பூநீர் வகைக்குபலம்-மி சீனம்பலம்-உமி வெடியுப்பு பலம்-சமி கல்லுப்பு-ரு இவைகளைப்பொடித்துப் பனியில்வைத்து மெழுகுபோலாட்டி உலர்த்திப்பொடித்து மூன்றுபங்குசெய்துமுன் போல் திராவகம்வடித்து அதில் துருசைதுவைத்து ரவியில்வைக்க நீறும் அதற்குநிகர் காரஞ்சேர்த்து அரைக்கச் செயநீராகும் வீரத்தை வைத்துவாட்ட மெழுகாகும்.

பஞ்சலவணத்திராவகம்.

வெடியுப்புசீனம் கரியுப்பு வகைக்குபலம்-ரு நவாச்சாரம் வெண்காரம் வகைக்குபலம்-சற இவைகளைபொடித்திராவகம் வடித்து குருவைநெல் புழுங்கலரிசிப் பொருமானிலாவது கிலவாகை சூரணத்திலாவது கொடுக்க வயிற்றுப்பொருமல் வலி வாய் வாயுத் திரட்சி முதலான உதரரோகங்கள் தீரும்.

மெழுகு திராவகம்.

சாம்பிராணிபலம்-வ வெள்ளைமெழுகு பலம் க கரியுப்புபடி அரைக்கால் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிராம்பு வகைக்கு விராகனிடை உ இவைகளில் மெழுகை சரண்டியிலுருக்கி அதில்மற்றவைகளைப் பொடித்துதூவிக்கிண்டி ஆறியபொடித்து அதில்காலுசேரங்கைபொடிமணலுஞ்சேர்த்து கலசத்திலிட்டு திராவகம்வடித்து தேகத்தில் பூசி மேலேபிலரப்பிட்டு குளித்துவர சொரிசிரங்கு மேகசொரிரணங்குஷ்டங்தீரும் காசலவெற்றிலையில் வைத்துக்கொடுக்க குன்மம் வயிற்றுவலிதீரும்.

கரியுப்புதிராவகம்.

சுத்திசெய்த கரியுப்புபலம்-அ படிகாரம்பலம்-சு இவைகளைப் பொடித்து எட்டுப்பலக்கடலைப்புளிப்புடன்கலந்து திராவகம்வடித்து அஞ்சுதுளி தண்ணீர்கலந்துசாப்பிட்டுவரத் தீபனசக்தியையும்தேகபலத்தையுங்கொடுக்கும் வாயு மந்தம் அஜீரணம்நீங்கும்.

வெடியுப்புதிராவகம்

வெடியுப்புபலம்-உய சீனம்பலம்-சசு இவைகளைபொடித்துஎட்டுபலம் கடலைபுளிப்பில் கலந்து திராவகம்வடித்து தண்ணீரில்ஐந்துதுளிவிட்டு நீடித்தசுரத்தினால் பலயீனமுடையவர்களுக்கு கொடுத்தால் பலமுண்டாகும் காச்சல்கட்டி கரையும்.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்புசீனம் சிவக்கவறுத்ததுருசுவகைக்குபலம்-சு இவைகளைபொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல் திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும்

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்புபலம்-ருய சிவக்கவறுத்த அன்னபேதிபலம்-ருய அல்லது-உய சேர்த்துபொடித்து ரு பங்கு செய்து முன்போல்திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும்இதில்வெள்ளிகரையும்

வறுத்தகரியுப்புபலம்-ரு சிவக்கவறுத்த அன்னபேதிபலம்-ய சேர்த்துபொடித்து மூன்றுபங்குசெய்து முன்போல்திராவகமிறக்கிகொள்ளவும் சிவக்கவறுத்த அன்னபேதியைமட்டுங் திராவகம் வடித்து அதிலபலம்-க-ல் வறுத்த ஒருபலகரியுப்பை பொடித்துபோட்டு உலர்த்தி திராவகம் வடித்துக்கொள்ளவும் இத்திராவகம் மொருபங்கு முன்சொல்லிய வெடியுப்புதிராவகம் இரண்டுபங்குஞ்சேர்த்து அதில்பொடாவலோகங்களையும்.

திராவகப்படலம்-முற்றிற்று.

விரேசனப் படலம்.

விருத்தம்.

அறைந்திட்டோம்பண்டிதற்குயிந்நூலை
அப்பனேசாத்தியங்களசாத்தியங்கள்
நிறைந்திட்டகுடிநீர்கள் விரேசனந்தான்
நேரானசுகபேதி யிதிலடக்கப்
துறந்திட்டேன்கைபாகஞ்செய்பாகந்தான்
சூட்டினேன்மானிடர்கள் பிழைக்கவென்று
மறைந்திட்டவயித்திய சாரமென்று
மண்டலத்தில்முனிவர்களும் வடித்திட்டாரே

குடிநீர்.

பிரமிபிலேபிடி-க விரைபோக்கிய கடுக்கால் கழஞ்சு-ச களிப்பாக்குக்கழஞ்சு-ரு சுக்குக்கழஞ்சு உ இந்துப்பு அல்லது முந்திரியுப்புக்கழஞ்சு-க இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து மூன்றுதபா வடிகட்டிச்சாப்பிட நன்றாய் விரேசனமாகும் பிரமிபிலேயைநீக்கி மத்தமருந்துகளை மயனமாய்ப் பொடித்து அரைக்கால்படி இஞ்சிச்சாற்றால் கலந்துகொடுக்க பழய மலமும்மலபந்தமும்வாயுவும்நீங்கும்குளித்துமோரசனஞ்செய்யவும்.

தேங்காய்ப்பூவும் முடக்கொத்தானிலையும் ஓர்நிறையாய் பிட்டவித்து அரைக்கால்படி சாறுபிழிந்து வடிகட்டிச் சாப்பிட விரேசனமாகும் அல்லது ஒருபிடி முடக்கொத்தானிலையை அவித்துப் பிழிந்த தண்ணீரில் கொஞ்சம்பழம்புளி கடுகுசீரகம் மிளகுசேர்த்து ரசஞ்செய்து அரைக்கால்படியில் அரைவீசம்படி சித்தாமணக் கெண்ணெய் விட்டு மத்தித்துச்சாப்பிட விரேசனமாகும் குளித்து அசனஞ்செய்யவும்.

இந்துப்பு விராகனிடை-க களிப்பாக்கு விராகனிடை-உ கடுகுரோகணி விராகனிடை-ரு கடுக்காய்விராகனிடை-ச நிலவாகைவிராகனிடை-ரு கருவேலங்கொழுந்து விராகனிடை-சு சுத்தாழஞ்சருகு விராகனிடை-எ பிரமிபிலே விராகனிடை-அ இவைகளைச் சிதைத்து அரைப்படி தண்ணீரில்போட்டு நாலிலொன்றாய்வற்றவைத்து ராதுதபா லடிகட்டிகொடுக்க நன்றாய் விரேசனமாகும்.

தேங்காய்ப்பால்படிமாகாணி மிதிபாகச்சாறு அரைமாகாணிப்படி இவைகளைமத்தித்துசாப்பிட விரேசனமாகிக் கிருமிகள்விழும் மேகநீர் மேகப்புண்நீங்கும் புளிதள்ளி நீர்க்கஞ்சிகொள்ளவும்.

பூவரசம்பட்டையில் ஆவின்பால்விட்டிடித்து நாலாறுதபாவடி கட்டி உட்கொள்ள விரோசனமாகும் புளிதள்ளி நீர்க்கஞ்சி கொள்ள மலட்சி நீர்க்கட்டுநீங்கும்.

சிறுசெருப்படையையும் ஈருள்ளியையும் இடித்து சாறுவாங்கி ஆறுதபாவடிகட்டிச் சாப்பிடபேதியாகும் மேகச்சிறங்கு முதலானவைகள் நீங்கும்.

சூரணம்.

சிறுநாகப்பூ ஏலம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி வாய்விளங்கம் திரிகடுகு முந்திரியுப்பு அல்லதுஇந்துப்பு இவைகளை ரவியுலர்த்தி வடிகட்டின சூரணம்வகைக்கு விராகனிடை-ந பாலிலவித்துச் சுத்திசெய்துலர்த்தி யிடித்தபொடி விராகனிடை-எஉ சேர்த்து திரிகடிசீனிலாவது வெந்நீரிலாவதுகொள்ள விரோசனமாகும் குளித்து மோசனங்கொள்ளவும்.

பாலிலவித்து சுத்திசெய்துலர்த்தி இடித்தஅதிமதுரம்விருகனிடை-உ திப்பிலிதூள்விருகனிடை-கஉ இவைகளை ஆவினெய்யிற்குழைத்து ஆசனத்தின்பேரில் இரவிற்சாப்பிட்டுவர மலபந்தம்நீங்கும்.

கருஞ்சீரகப்பொடி முந்திரியுப்புவகை விருகனிடை-உச சுக்குபொடிவிருகனிடை-உ ஒன்றாய்கலந்து க-விருகனிடை இரவில் ஆசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர காலையில்மல விர்த்தியாகும் மலசட்டு நீங்கும்.

ஜாலபத்தூள் விருகனிடை-உச முந்திரியுப்பு விருகனிடை-ச சுக்குப்பொடிவிருகனிடை-உ இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்த பொடி விருகனிடை-க கற்கண்டு பொடியிற்கொள்ள விரோசனமாகும்.

சுக்கு பெருங்காயம் கருவேப்பிலை வகைக்குதோலா-௩ திப்பிலி நற்சீரகம் இந்துப்புவகைக்கு தோலாஅரைக்கால் இவைகளை ரவியுலர்த்திப்பொடித்து நெய்யில்மத்தித்து போசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர வாயும் மலக்கட்டும் நீங்கும்.

கருவேப்பிலையும் நிலவாரையிலையும் ஓர்நிறையாய் பொடித்து திரிகடிதேனில் மத்தித்து ஆசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டும்நீங்கும்.

திரிகடுகு சீரகம் இந்துப்பு கருவேப்பிலை பெருங்காயம் ஓர்நிறையாய் சூரணித்து திரிகடி ஆவின்நெய்யில் மத்தித்து இரவில் ஆசனத்தின்பேரிற் சாப்பிட்டுவர மலக்கட்டுநீங்கும்.

திருகுகள்ளிவேர்ப்பட்டையை ஆவின்பாலிலவித்துக்சமூவிநிழலிலுலர்த்திக் கால்விருகனிடையைத் தாம்பூலம் அருந்தும்போது கூடப்போட்டு மென்று அமிர்தத்தைஉட்கொள்ள நன்றாய்விரோசிக்கும் சந்தனத்தை தேகத்திற் பூசிக்கொள்ள நிற்கும் வாயுப்பலபந்த நீங்கும்.

கடுக்காய்பலம்-ச அதற்குநிகர் திரிகடுகுசீரகம் ஓமம் இந்துப்பு நருக்குமூலம் ஓர்நிறையாய்பொடித்து திரிகடிப்பிரமாணஞ் சாப்பிட்டு வெந்நீர்கொள்ள மலசுத்தியாகும்.

கிருமிவிரோசனம்.

ஒருநாரத்தங்காயைச் சிறுக அரிந்ததில் திரிகடுகு இந்துப்பு காயம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை-க இவைகளை சூரணித்துதூவிக் கள்ளிப்பால்விட்டுபிசறி எட்டுகாள்வரையிற் காய வைத்துப் பொடித்து பணவிடைவெல்லத்திலாவது, வாழைப்பழத்திலாவது வைத்துக்கொடுக்க விரோசனமாகும் வாயுமலக்கட்டு பெருமல்தீரும்.

கிருமிகள் பந்துபந்தாய்விழும் மாதுளைவேர்க் கொழுந்திலும் கிருமிவிழும்.

ஏழுமிளகும் மிதிபாகயிலையும் அரைத்து ஒரு கொட்டைபாக்குப்பிரமாணங்கொடுக்க பொடிக்கிருமிகள் கூட்டோடுவிழும்.

வேப்பீர்க்கு-ம கடுக்காய்-ச இவைகளைப் பிரண்டைச்சாற்றால் மயனமாயாட்டி விளக்கெண்ணெயில் மத்தித்துகொடுக்க கிருமிகள் விழும்.

ஓமம் பூரசவிரை வேப்பீர்க்கு பிரண்டை யிவைகளை வெள்ளாட்டுநீரிற் கொழுஞ்செய்து வடிகட்டிகொடுக்க பந்துபந்தாய் கிருமிகள்விழும்.

இரண்டு பூரசவிரையை எருமைசாணியிற் பொதிந்து வைத்திருந்து காலையில் தோலைநீக்கி ஆவின்பாலி லரைத்துக்கலக்கி குடிக்க கிருமிகள் கூட்டோடேவிழும்.

சரக்கொன்றைக் கொழுந்தை அவித்துப் பிழிந்த தண்ணீரிற் சீனிகலந்து அரைக்காற்படி சாப்பிடக் கிருமிகள்விழும்.

ஒருவிராகனிடை பேய்ப்பீர்க்கம் விரைப்பருப்பை யரைத்து வெந்நீரிற் கலக்கிகொடுக்க விரோசிக்குங் கிருமிகள்விழும்.

அரைவிராகனிடை மாம்பருப்பையாவது பூனைக்காலியையாவது தேன் வெல்லத்தில்கொடுக்க கிருமிகள்நீங்கும்.

எண்ணெய்.

ஆவின்பால்படி-உ சிற்றாமணக்கெண்ணைபடி-வ இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வேலிப்பருத்தி வேர்பட்டை ஒரு எலுமிச்சங்காய் பிரமாணம் எள்ளுபலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் காச்சி பதத்தில்வடித்து நாலுபூரசவிரை மயன்மாய்ப் பொடித்துபோட்டு ஐந்துநாட் சென்றபின்பு காசளவுசாப்பிட பேதியாகி கிருமிகள் விழும் சுடுகஞ்சிகொள்ளவும்.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-உ ஆவின்பால்-உ ஒன்றாய்க் கலந்து அதிமதுரம் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுகுரோகணிவாளப்பருப்புவகைக்குகழஞ்சு-உ அரைத்துபோட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து சிறுபிள்ளைகளுக்கு ஒருகரண்டியும் பெரியோர்களுக்கு மூன்றுகரண்டியுங்கொடுத்து ஒருநாழிகைக்குப் பின்பு வெந்நீர்கொள்ள நன்றாய் விரோசனமாகி வாயுவாதம் சிரங்கு சொரி கரப்பன் சன்னி மாந்தம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை தேகவலி கடுப்புவாதம் நீர்சுருப்பு பித்தம்நீங்கும் பத்தியம் உப்புசேர்த்து நீர்க்களிகொண்டு மாலையில் சீரகம் மிளகுகளுக்கு இவைகளைக் கியாழஞ்செய்து சாப்பிட்டிரவில் விரோசனஞ்செய்பவும்-

சநுள்ளி இண்டக்கொழுந்து கடுக்காய்தோல் இவைகளைச்சிதைத்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டெரித்து சிறுகுழந்தைகளுக்கு ஒருசங்குகொடுக்க விரோசனமாகி கிருமிவிழும்.

விளக்கெண்ணெய்படி-உ கள்ளிப்பால்படி அரிக்கால் முற்றின தேங்காய்ப்பால் படி-உ சிறுக அரிந்த வெள்ளைப்பூடுபடி அரிக்கால் இந்துப்பு பெருங்காயம் சவுக்காரம் வகைக்குகழஞ்சு-க மயனமாயாட்டிப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து காசிடைகொடுக்கக்கிருமி கூட்டோடேவிழுந்து வாயுபொருமல் மேகசூலை சொரிசிரங்குதீரும்.

சிறுசின்னியைச் சுட்டசாம்பல்படி-உ நாலுசலத்திற் கரைத்துவைத்து நாலாநாள் தெளிவிறுத்துக் காய்ச்சி உப்பெடுத்து பணவிடைகொடுக்க விரோசனமாகி நீர்க்கட்டுவாயு குன்மம்வாதம் அக்கினிமந்தம் கைகால்பிடிப்பு சூலைசோகை பாண்டுகாமாலை வீக்கம்பொருமல் பயித்தியவாயுநீங்கி பசியுண்டாகும் தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்

நாபிவிரோசனம்.

இரசம் கெந்தகம்வகைக்கு விராகனிடை-க வாளம் விராகனிடை-ங அழிஞ்சிவிரைபருப்பு விராகனிடை-உ வெங்காரம் விராகனிடை-ரு சிற்றாமணக்கின்பருப்பு விராகனிடை-சு காட்டாமணக்கின்பருப்பு விராகனிடை-எ கொன்றைப்பழத்தின்பருப்பு விராகனிடை-அ கடுக்காய்தோல் விராகனிடை-கூ முருக்கன்பருப்பு-ய இவைகளை கள்ளிப்பாலால் மூன்றுநாளரைத்து முற்றினதேங்காய்க்குள்ளடைத்து பதினைந்துநாள் தானியப் புடம்வைத்தெடுத்துச்சிரட்டைநீக்கியரைத்து வெண்கலப்பாத்திரத்திலப்பிச் சூரியபுடம்வைக்க தயிலமிறங்கும் அதைச்சிமிழிலடைத்து அனுப்பிரமாணம் நாபியில்வைக்க விரோசனமாகும் குளிர்ந்ததண்ணீர் குளித்து விரோசனஞ்செய்து சந்தனத்தை நாபியிற்பூச பேதிநிற்கும் எலுமிச்சம்பழம் மல்லிகைப்பூ இவைகளிற்றடவி முகர்ந்தால் விரோசனமாகும்.

பூவிரோசனம்.

இரதம் செந்தகப்வெங்காரம் வகைக்குவிராகனிடை-க வாளம் விராகனிடை-ரு ஆமணக்கின்பருப்புவிராகனிடை-சுா காந்தோலரிசி விராகனிடை-எ பூரசம்விரை விராகனிடை-ய புங்கம்பருப்பு விராகனிடை-கக இவைகளைக் கொடிக்கள்ளிப்பாலால் மூன்றுநாளாட்டி தேங்காய்க்குள்ளடைத்து க-ம்நாள் நெல்லுக்குள் வைத்துச் சிரட்டைநீக்கி அரைத்துப் பீங்கானிலப்பி ரவியில்வைக்கத்தக்க தயிலம் வடியும் அதை மல்லிகைப்பூச்செண்டில் தடவிமுகர விரோசனமாகும் சந்தனத்தைப் பூசிக்கொள்ள நிற்கும்

வெள்ளைக்குங்கிலியத்தை கள்ளிக்குள்வைத்து ஒருபட்சஞ் சென்றெடுத்துயர்த்திப் பொடித்துத் தனலிலிட்டுப் புகையில் அலரிப்பூச்செண்டிற் பிடித்து முகர்ந்துபார்க்க பேதியாகும்.

அழிஞ்சி சேர்வாளம் இவைகளுள்பருப்பு வகைக்குப் படி-க அரைத்து சலக்கிக்காட்ச்சி யெண்ணெயெடுத்து செவ்வலரிப்புஷ்பத்திற்ற_வி பனியில்வைத்தக் காலையில் முகர்ந்து கொண்டிருக்க விரோசனமாகும் குளிர்ந்தஜலத்தில் ஸ்நானஞ்செய்து சந்தனம் பூசிக்கொள்ள பேதிநிற்கும்.

மாத்திரை.

எருமைச்சாணிப்பாலிலும் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலும் ஆவின்பாலிலும் அவித்துச் சுத்திசெய்து மேற்றோல் இதழ்நீக்கி வாளம் விராகன்-சுா காசிக்கட்டிவிராகன்-கஉ தேன்விட்டு நன்றாய்புரைத்து ஒருகுன்றிமணியிடையாய் மாத்திரைசெய்து ஒருமாத்திரை கொடுக்க விரேசிக்கும் வயிற்றுவலி அதிகவாந்தி கடினபேதி கண்டால் எலுமிச்சஞ்சாற்றைக் கொடுக்கநிற்கும் குளித்து விரோசனஞ் செய்யவும் அசதிசன்னியிழுப்பு கடினசுரத்துக்குங் கொடுக்கலாம்.

சுத்திசெய்த வாளம் விராகனிடை-எ சாதிலிங்கம் ரசபுஷ்பம் திரிகடுகு சிற்றாமணக்கின்பருப்பு வெங்காரம்வகைக்கு விராகன்-க குளிர்ந்தசலத்தாலாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து வாழைப்பழத்துக்குள்வைத்து உண்டு கொஞ்சங்குளிர்ந்த சலங்குடிக்க விரோசனமாகும் சுடுதண்ணீர்குடிக்க நிற்கும் வெந்நீரிற்குளித்து விரோசனஞ்செய்யவும் அதிகமானால் நெல்லிப்பருப்பை மோரிலரைத்துக் குடிக்கநிற்கும்.

சுத்திசெய்த சேர்வாளமுத்து-உய எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் மூன்றுநாளூறவைத்துக் கழுவிக் கல்வத்திலிட்டு கடுக்காய்-ய மிளகு சுாய சுக்குதிப்பிலி நற்சீரகம வகைக்கு விராகனிடை-ரு பழச்சாற்றாலாட்டி சுண்டைக்காய்போ லுண்டைசெய்து வெந்நீரிலிட விரோசனமாகும் வாயுவாதம் கிருமிநீங்கும் அதிகப்பட்டால் வசம்புச் சாம்பலைத் தண்ணீரிற் கரைத்துகொடுக்க நிற்கும்.

ரதம்விராகனிடை-க கெந்தகம் விராகனிடை-உ பெரியகாரம் விராகனிடை-ரு மிளகுவிராகனிடை-ச கடுக்காவிராகனிடை-ரு வாளபபருப்பு விராகனிடை-சா வெல்லம் விராகனிடை-ககூ சேர்த்தரைத்து சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணஞ்சாப்பிட விரேசனமாகும் மோரசனஞ்செய்ய வாயுசுரம் நீங்கும்.

சூதபற்பம் லிங்கம் வெங்காரம் இந்துப்பு கடுக்காய் கடுகுரோகணி வெள்ளைக்காசகணுன்வேர் வகைக்கு விராகனிடை-ரு சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை-அ இவைகளைப் பிரண்டைச் சாற்றிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க விரேசனமாகும் மிளகுநீரசனஞ் செய்ய வாயுசுரம் நீர்க்கோர்வை வயிற்றுப்பொருமல் நீங்கும்.

கடுகுரோகணி வெள்ளைக்காக்கணுன் வேர்பட்டை சாரணைவேர் மிளகு திப்பிலி வெங்காரம் சிவதை வகைக்கு விராகனிடை-ச சுத்திசெய்த நேர்வாளப்பருப்பு விராகனிடை-கச பிரமிபிலைச்சாற்றால் மெழுகுபோல் மூன்றுநாளரைத்து இஞ்சிச்சாறு பனைவெல்லம் வெந்நீர் இவைகளிற்கொடுக்க விரேசனமாகும்.

சுத்திசெய்தவாளம் விராகனிடை-அ சாஸ்திரவேதி சிற்றாமணக்கின் பருப்புகாரம் வகைக்குவிராகனிடை-க கடுக்காவிராகனிடை-உ கற்றாழம்பாலால் ஒருநாளாட்டி தூதுளங்காய்போல் சாப்பிட விரேசனமாகும் வெந்நீர்குடிக்க விரேசனம் அதிகப்படும் தண்ணீர்குடிக்கநிற்கும் மோரசனஞ்செய்யவும்.

சுத்திசெய்த தாளகம் திரிகடுகு திரிபலை சிவதைவகைக்கு விருகனிடை-ரு நேர்வாளம் விருகனிடை-சா இரதம்கெந்தகம் வகைக்கு விருகனிடை-க இஞ்சிச்சாற்றி லொருநாளாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து இஞ்சிச்சாற்றிலாவது வெல்லத்திலாவது கொடுக்க விரேசனமாகுஞ் சுரம்நிற்கும்.

ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் கடுகுரோகணி திப்பிலிமூலம் சாத்திரவேதி சண்பகமொட்டு இரதபற்பம் வகைக்கு விருகனிடை-க நேர்வாளபருப்பு விராகனிடை-சா வெந்நீரிலரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து வெல்லத்திற் கொடுக்க விரேசனமாகும் சுரம் நிற்கும்.

திரிகடுகு சீரகம் கடுகுரோகணி முருங்கைப்பூ சுத்திசெய்த பூரம் வகைக்கு விருகனிடை-க நேர்வாளபருப்பு விராகனிடை-எ குளிர்ந்தஜலத்திலாட்டி குன்றிபோலுண்டைசெய்து தேன்பால்வாழைப்பழம் சீனி இவைகளில் வியாதிக்குத்தக்கபடி கொடுக்க கிருமி வாயுமந்தம் பழஞ்சுரம் சோகைகாமாலை பாண்டு பித்தவெறி குன்மம் குடல்வாதம் வாயுக்குத்து கெண்டை கவுசிநீங்கும்மோரசனஞ் செய்யவும்.

பேய்க்குமட்டிக்குழம்பு.

பேய்க்குமட்டிக்காய்ச்சாறுபடி-௧ சாயம்விராகனிடை-௰ கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் வால்மிளகு இந்துப்பு வெங்காரம் வகைக்குவிராகனிடை-௨ பேய்குமட்டிக்காய்ச் சாற்றைக் குழம்பாய் காய்ச்சி கல்வத்திலிட்டு மற்றமருந்துகளையும் பொடித்துப்போட்டு அரைத்துச் சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு குன்றியிடைபனைவெல்லத்திற்பொதிந்துகொடுக்க விரோசனமாகி வாதம்-௮௰ம் வாயு அஷ்டகுன்மம் சூலை கைகால்முடக்கும் தீரும் போரசனங்கொள்ளவும்.

ஒருபடி பேய்குமட்டிக்காய்ச் சாற்றைக் குழம்புபோல் காய்ச்சி கல்வத்திலிட்டு அதில் கருஞ்சீரகம் சுத்திசெய்த நேர்வாளப் பருப்பு கடுகுரோகணி கடுக்காய் வெங்சாரம் இந்துப்புகாயம் திப்பிலி வகைக்குகழஞ்சு-௧ கருப்புக்கட்டி கழஞ்சு-௫ மயனமாய்ப் பொடித்துப்போட்டு அரைத்துச் சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு குன்றியிடை பனைவெல்லத்திலிட விரோசனமாகி சவுசெண்டை அருவை வெப்புப்பாவை பெருவயிறு மகோதரம் பீலிகை உளமாந்தை பிறசீர்க்கோவை சோகைகுன்மம் வலிவீக்கம் வாயுதீரும் குளிர்ந்தசலத்திற்குளித்து மோரசனஞ்செய்யவும்.

நாரத்தங்காய்க்குழம்பு.

கச்சு நாரத்தங்காய்ச் சாறுபடி-௫ காடிபடி-௨ ஒன்றாய் கலந்து அல்லதுருவுள்ள ஐம்பது இருப்பைப்போட்டுஎட்டுநாளூறவைத்து இரும்பை எடுத்துபோட்டு குப்பைமேனி அவுரிசாரணை கையாந்தகரை பொன்னாங்காணி பிரமி வகைக்குச்சாறுபடி-௩ ஒன்றாய்விட்டு வெள்ளுள்ளி சுக்கு கடுக்காய் சதகுப்பை ஓமம் நற்சீரகம் திப்பிலி கடுகு சுழற்சிபருப்பு சச்சோலம் அதிமதுரம் மிளகு அதிவிடையம் நெள்ளிமுள்ளிதான்றிக்காய்சாத்திரவேதி ஏலப இந்துப்புவெடியுப்பு சாரணைவேர் குருந்தகட்டிவேர்வகைக்குபலம்-௧ சவுக்காரம்பலம்௩ அரப்பொடி சிட்டம் வகைக்குப்படி அரைவிட்டுக் குழம்புபோற் கிண்டி வேளைக்கு ஒருபாக்களவு மண்டலஞ்சாப்பிட்டு மோர்குடிக்க நீர்க்கட்டு மலக்கட்டுநீங்கும் மகோதரம் பெருவயிறு நீர்க்கோவை வாயுத்திரட்சி அகுவை சோகை பாண்டு காமாலை [illegible] வயிற்றுவிப்புருதி சூலைவாய்வு குன்மம் வெப்புப்பாவை காசக்கட்டி கவுசிதீரும்.

நவாச்சாரக்குழம்பு.

நவாச்சாரத்தைக் கொடிக்கள்ளிப்பாலாலாட்டிச் சிமிளில்வைத்துக்கொண்டு குன்றியிடைகொடுக்க விரோசிக்கும் அதிகபட்டால் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றைக்கொடுத்து விரோசனஞ்செய்ய நீக்கும் பெருவயிறு வாயுக்கட்டி மகோதரம் நீராம்பல் தீரும்.

சிங்கக்குழம்பு சாதிலிங்கம் வெங்காரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-க சுத்திசெய்தவாளம் இந்துப்பு வகைக்குக் கழஞ்சு-உ சிற்றாமணக் கின்பருப்பு கழஞ்சு-ச மெழுகுபோலரைத்துக்குன்றியிடை இஞ்சிச் சாற்றிலாவது மிளகுக்கியாழந்தனிலாவது கருப்புக் கட்டியிலாவது கொடுத்து ஒருநாழிகைக்குமேல் வெந்நீர்கொள்ள விரேசிக்கும் குளிர்ந்ததண்ணீர் குடிக்கநிற்கும் உப்பிட்டுக்கஞ்சி கொள்ளவும்.

லிங்கம் விராகனிடை-க பொரிதாரம் விராகனிடை-உ சுத்தி செய்தவாளம் விராகனிடை-ச ஆமணக்கின்பருப்பு விராகனிடை-அ முப்பு விராகனிடை-க இவைகளைபரைத்துக் குன்றியிடைகொள்ளா மல் சலம்தீர்க்கும் மோரசனஞ்செய்யவும்.

சுத்திசெய்த லிங்கம்பலம்-க ரசகர்ப்பூரம் வெங்காரம்வகைக்கு பலம்-ந சுத்திசெய்த தொலிமுனை நீக்கினவாளம் பலம்-உ சிற்றாம ணக்கின்பருப்பு பலம்-க இவைகளைபரைத்து செப்புச்சிமிளில் வை த்துக்கொண்டு பணவிடை சித்திரமூலக் கியாழத்திலுண்ண சூலைமு டக்கும் கொச்சிச்சாற்றில் வாதசுரமும் கொடிவேலி குப்பைமேனி நத்தைச்சூரி இவைகளின்சாறுபடி அரைக்கால் எண்ணெபடி-ந ஒன் றாய்கலந்து காச்சிவடித்த எண்ணெயிற் கிரந்தியும் ஏலம் அதிமதுரம் மல்லி தக்கோலம் அரத்தை கோஷ்டம் வற்றவைத்த கியாழத்திற் கொள்ள தொந்தசுரமும் வேலிப்பருத்தியிலைச் சாற்றில் திமிர்வாத மும் கடுக்காய்பூ கழற்சிபருப்பு வெள்ளுள்ளி சுக்கு வகைக்குவிராக னிடை-ச அரைத்து அரைப்படி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்ப டியாய் வற்றவைத்த கியாழத்தில் வாயுவும் அண்டவாயுவும் சங்கம் வேர்பொழுத்தில மேகச்செரி விஷகரப்பானும் நிலவாரைக்கியாழ த்தில் வலிகுன்மமும் செவ்வுடுக்காயும் பூவரசம்பட்டைநீந் சேர்த்து செய்த கியாழத்தில் ஊதுகாமாலையும் சிறுசின்னிச்சாற்றில் பசப் பாண்டியும் பட்டுதாமரையுங் காந்தைச்சாற்றில் கர்ப்பரோகமும் வெல்லத்திலிட இருமியும் தீர்க்கும் வெந்நீர் ஆவின்மோர்கூட்டி அசன குசெப்ப பேதிநிற்கும் குளிர்ந்த தண்ணீர்குடித்தால் பேதியதிகப் படும் இந்நாளிட்டால் வசம்பைச் சுட்டசாம்பலை சுடுதண்ணீரிற் கலக்கிக்கொடுக்க நிற்கும்.

என்ற பிரமாணம் வெற்றிலைச்சாற்றில் மத்தித்துக்கண்ணிலிட வலிப்பு சன்னிதோஷந்தீரும்

எருக்கம்பழுப்புச் சாற்றிலரைத்துக் கண்ணிலிட விஷம் நீங் கும் நொச்சிலைச்சாற்றிலிட எலிகடியுந்தீரும்.

அகஸ்தியர்குழம்பு.

பெருங்காயம் இந்துப்பு கடுகுரோகணி வெங்காரம் சருஞ்சீர கம் திப்பிலி சுத்திசெய்த இரதம் நாவிக்கிழங்கு மனோசிலை தாரம்

வகைக்கு விராகனிடை-௧ சுத்திசெய்த வாளப்பருப்பு விராகனிடை ௰ காட்டாமணக்கின் முத்துபருப்பு விராகனிடை-௫ இவைகளை யரைக்க மெழுகாகும் அரைச்சிமிளிலடைத்துக்கொண்டுபணவிடை இஞ்சிச்சுரசத்திலாவது சுக்குக்கியாழத்திலாவது குளிர்சுரம் சன்னி வாதசுரம் அண்டவாதம் வாயு மூலவாயுவும் கடுக்காயில் இரும்லும் கடுக்காய்க்கியாழத்தில் பித்தசுரம் திப்பிலிக் கியாழத்தில் சிலேஷ்ம சுரமும் கிராபபும் மலைதாங்கிவேரும் சேர்த்துச்செய்த கியாழத்தில் பேதிசுரமும் சுக்குமிளகு கியாழத்தில்குளிர்சுரமும் ஆவின்நெய்யில் இரத்தமூலமும் ஆவின்பாலிற் பாண்டும் மிளகுதூள் வெள்ளுள்ளி யில் மகோதரம் பெருவயிறு நீராமைகுன்மமும் தேன் இஞ்சிச்சாற் றில் சன்னியும் சுக்கும் நொச்சியுஞ்சேர்ந்த கியாழத்தில் வாயுவும் சங்கங்குப்பிச் சாற்றிலாவது மிளகுபொரித்த பொரிகாரம் கற்கண்டு இவைகளைப்பொடித்து நெய்யில்மத்தித்து அதிலாவது வெள்ளரிப்பிஞ்சிச் சாற்றிலாவது இளநீரிலாவது காடியிலாவது கொடுக்கநீர்க்கடுப்பு நீர்ச்சுருக்குகல்லடைப்பும் வெள்ளுள்ளிதயிலத்தில் அல்லது வெள்ளுள்ளிசுழற்சி முசுமுசுக்கை கியாழத்தில் சன்னி-௧௩ அரசங் கொழுந்தை ஆவின்பால் விட்டரைத்துக் கொட்டையாக்குப் பிரமாணம் மூன்றுபங்குசெய்து நாளொன்றுக்கு ஒருபங்கிற்கொள்ள கெர்ப்பரோகம் நாவற்பட்டையில வெள்ளாட்டுப்பால் விட்டிடித்துப் பிழிந்தசாற்றில் சீரகப்பொடிதூவி அதிலாவது அல்லது நொச்சி வேர் பங்கம்பாளைவேர் சுக்குமிளகு இவைகளைச் சேர்த்து செய்த கியாழத்திலாவது கொடுக்க ரூதவாயுவும் வாயுக்கட்டியும் இஞ்சிவெள்ளுள்ளி முருங்கைப்பட்டை எருக்கம்வேர் திருகுகள்ளிவேர் புன்கம்வேர் இவைகளைத்தட்டி பிழிந்தசுரசத்தில் உட்கொடுத்து புறவீச்சும் கருப்புக்கட்டி சித்திரமூலம் இவைகளைக் குப்பைமேனிச்சாற்றுலாட்டி தேன்விட்டுமத்தித்து அதிலாவது வில்வம் லவங்கப்பத்திரி கிராம்பு அதிமதுரம் தாளிசப்பத்திரி இவைகளை சேர்த்து செய்த கியாழத்தில் வெண்ணெய்போட்டுக் கொடுக்க நெஞ்சுவலியும் தாளிபிலையும் அவுரியிலையும் வெண்ணெயும் சேர்த்தரைத்து கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில் வரியன்கடியும் நாவற்கொழுந்துமிளகுவெற்றிலையுஞ் சேர்த்தரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில்நல்லவின்விஷமும் சுருள்ளிச்சாற்றில் உள்ளுக்குக் கொடுத்துக்கடிவாயில் தடவ தேட்கடியும் வெல்லம் புகையூறல் பேய்பீர்க்கம் வித்து இவைகளை மேனிச்சாற்றாலரைத்துக் கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணத்தில் வளலைகடியும் நொச்சிச்சரசத்தில் திரிகடுகுப் பொடித்தூவிக் கொடுக்க விஷபாகவீக்கம் காடியில் சத்தியெடுத்தலும் ஆவின்பாலிலாவது வெள்ளாட்டு பாலிலாவது மூலவியாதியினால் சீதம்விழுதலும் கெர்ப்பவிப்புருதியும் கர்ப்பரோகமும் ஆவின்நெய்யில் மூலத்தினால்இரத்தம் விழுதலும் அகத்தியிலைச்சாற்றில் மகோதரமும் வெட்டையும் விளக்

கொன்னையில் வாயுத்திரட்சியும் தேங்காய்ப்பாலில் சுழல்வாதமும் கருப்புக்கட்டியில் ஆனந்தவாயும் சுரமும் ஆவின்பாலிற் பித்தமும் பஞ்சமூலக்கியாழத்தில் சன்னி-௧௩-ம் இஞ்சிச்சாற்றில் குன்மம்-அம் வெல்லத்தில் தாபசுரமும் தொச்சிச்சாற்றில் வாதசுரமும் கொத்தமல்லிக்கியாழத்தில் கடுக்கல் அய்யசுரமும் வெள்ளாட்டுதயிரில் வயிற்றுக்கடுப்பும் கருப்புக்கட்டியில சூலை-௯-அம் கிராந்தியும் ஆவின்தயிரில் குன்மவாயும் விலாமிச்சம்வேர் கியாழத்தில் பித்தவெட்டையும் செம்மறியாட்டுப்பாலிலாவது சாம்பிராணித் தயிலத்திலாவது தீராத பெண்ணுக்கு சூ-களும் திரிகடுகில் பலரோகங்களும் வெத்திலைசாத்தில் விஷமும் சாதிக்காய்ப்பொடியில் அசாத்திய சுரமும்நீங்கும்

மேற்படி குழம்பை நல்லெண்ணெயில் மத்தித்துப்போட ரணம் நீங்கும்.

வேப்பெண்ணெயும் நல்லெண்ணெயுங் கலந்து அதிற்குழம்பை மத்தித்துப்போட ஆறாதரணம் ஆறும்.

சிலந்தி அரையாப்பு பிளவைபுற்றுக்கு உமிநீரிலாவது தேனிலாவது குழம்பை மத்தித்துப்போடத் தீரும்.

முலைப்பாலில் மத்தித்து நாசியிலநசியமிட தலைபிடிநீங்கும்.

முலைப்பாலில் ஒரு மருந்தை மத்தித்து நெரிகளிற்பூச நீங்கும்

மரக்கனிலேறி விழுந்துமயங்கின பேர்களுக்கும் தண்ணீரில் முழுகி மயங்கினவர்களுக்கும் கடுகுபிரமாணம் முலைப்பாலில் மத்தித்துக் கண்ணிற்போட நீங்கும்.

குழம்பைத் தணலிற்றடவி புகைபிடிக்க முகவாதசசன்னி பற்கிட்டு விஷகடி கபாலவலி பேய்ப்பசாசு நீங்கும

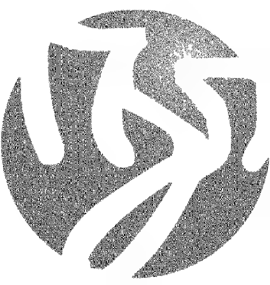
வேப்பெண்ணெயிலாவது சுக்குக் கியாழத்திலாவது எள்ளுப்பிரமாணம் உரைத்து கண்ணிலிட சன்னிநீங்கும்.

கண்ணில் வெதுப்பு கண்டால் சுடுசோறும் தவிரும் சந்தனமு மத்தித்து கண்ணிற்கட்ட நீங்கும்.

இக்குழம்பிலும் மேல்காட்டியமற்றவாளஞ்சேர்ந்தமாத்திரையிலும் பேதியதிகரித்தால் அதற்குமாற்று வசம்பைச்சுட்ட கரியையாவது ஒருபிடி முருங்கை யிர்க்கையாவது கியாழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் எலுமிச்சம்பழ ரசமும் ஆவின்பாலுங் கொடுத்தாலும் புளித்தமோர் காடியைக்குடித்தாலும் காட்டாமணக்கின் கொழுந்தை வாயிலலித்து தொப்புளில்வைத்துக் கட்டினாலும் கோழிமுட்டை சாப்பிட்டாலும் பேதிநிற்கும்.

விரேசனப்படலம்-முற்றிற்று.

———



தயிலப்படலம்.

அதாவது பலபல மூலிகைகளாலும் பட்டைகளாலும் கல்வகைகளாலும் பால்சேர்த்து யெண்ணெயுடன் காய்ச்சுவதால் தயிலப்படலமெனப் பெயர்பெற்றது ௩-திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

விருத்தம்

சேர்ந்திடவேயிந்நூலில் வேதைமார்க்கந்
  தெரிவித்தார் சித்தர்களு மனந்தங்கோடி
பேர்ந்திட்ட தயிலங்கள் கைபாகந்தான்
  பேசினார் பலபேரும் பேசினார்கள்
ஆர்ந்திட்ட வாத்துமரட் சாமிர்தத்தை
  • அவனிப்பதிற் பண்டிதற்கு மற்றவர்க்கு
கூர்ந்திட்டேன் யிந்நூலே குருநூலாகக்
  கூறினார் மலையமுனி கூறினாரே.

சந்தனாதித்தயிலம்.

சந்தனத்தூள் பலம்-௰ கன்னாரிநத்தைச்சூரி தண்ணீர்விட்டான் சாரணை இருவேலி அமுக்குறாசிந்தி இவைகளின்மூலம் முத்தக்காசு அதிமதுரம் செஞ்சந்தனம் அகில்விலவேர் தேவதாரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி கருவாய்ப்பட்டை தக்கோலம் லவங்கப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-௧ இவைகளையிடித்து தூணிநீரிற்போட்டு பதினாறிலொன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி-௪ மொசுமொசுக்கைச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறுவகைக்குப்படி-௧ பொற்றலையான்சாறுபடி-ற ஒன்றாய்க்கலந்து வால்மிளகு குக்கில் கோஷ்டம் பச்சை பூலாக்கிழங்கு அரத்தை சடாமாஞ்சில் ஓமம் வெளிச்சிம்பிசின் வேம்பாடம்பட்டை ஏலம் மல்லி அபின் சாதிக்காய் கருஞ்சீரகம் கார்போகரிசி சாதிப்பத்திரி மாசிக்காய் சண்பகப்பூ சிறுநாகப்பூ கிராம்பு கிளியூரப்பட்டை நாகணம் புனுகு வகைக்கு விராகனிடை-௨ ஆவின்பாலாலரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர வாயுமந்தம் மூக்குநீர்ப்பாய்ச்சல் மண்டைநோய் கபாலவலி கண்ணோய் செவிநோய் வியர்வை தாகம் பினிசம் விரட்சி சலோ சோகை விஷபாகம் குஷ்டம் குன்மம் தடிப்பு க்ஷயம் பிரமேகம் கிறுகிறுப்பு அரோசிபம் நீங்கும்.

சந்தனத்தூள் பலம்-௩௰ விலாமிச்சவேர் வெட்டிவேர் கோரைக்கிழங்கு சீந்தித்தண்டு சிற்றாமுட்டி பேராமுட்டி அமுக்குறா கன்னாரி பற்பாடகம் வகைக்குப்பலம்-௪ இவைகளையிடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு பதினாறிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் செவ்விளநீர் பொன்னாங்காணிச்சாறு வகைக்குப்படி-௨ சிறுகீரை பெருந்தலை வல்லாரை பொற்றலைக்கரிப்பான் சிறுசின்னி நெல்லிக்காய் கருப்பூரவல்லி தாமரைவிழுது இவைகளின்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குப்

படி-௧ நல்லெண்ணெய்படி-௪ ஆவின்பால்படி-௪ வெள்ளாட்டுப் பால் தயிர்தண்ணீர் வகைக்குப்படி-௨ கடமிட்டு திரிகடுகு திரிபலாதி கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் பூஞ்சாந்தப்பட்டை இலிபூராம்பட்டை லவங்கப்பத்திரி பச்சைபூலாக்கிழங்கு செவ்வல்லிக்கொடி சண்பகப்பூ சந்தனம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் அக்கிரகாரம் மாந்திஷ்டிவேர் கந்திரி மஞ்சள் முததக்காசுவலம்புரிக்காய் வகைக்குப்பலம்-௨ ஆவின்பாலிலாட்டிப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அதில்குங்குமப்பூ கோரோசனை புனுகு வகைக்குக் கழஞ்சு-௧ போட்டுத் தலைமுழுகிவர பிரமேகம்நீரிழிவு நீர்ச்சிறுப்பு க்ஷயம்கண்ணெரிவு கண்புகைச்சல் கைகாலெரிவு பிரமியம் கிராந்தி கற்றாழைநாற்றம் அஸ்திசுரம் அஸ்திவெட்டை பித்தமயக்கம் புண்புரைகள் புழுவெட்டு கண்டமாலை குஷ்டம்செரி சிரங்குகுணமாகும்.

சிறகீரை பொன்னாங்காணி ஆவாரையிலை தாமரைக் கிழங்கு தாழைவிழுது இவைகளை ஒர்நிறைபாயிடித்து பதக்குநீரிற் போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்துத் தயிர்போற் பிழிந்தசாறுபடி-௧ வெட்டிவேர் விலாமிச்சுவேர் சந்தனம் வகைக்குபலம்-௫ செங்கழுநீர்க்கிழங்குபலம்-௨ இவைகளை செவ்விளநீரால் மயனமாயாட்டி முக்குணி சலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த கியாழம்படி-௨௨ நல்லெண்ணெய்படி-௧ ஒன்றாய்க்கலந்து லவங்கம் ஏலம் கோஷ்டம் சண்பகப்பூ சாதிப்பத்திரி மஞ்சிட்டி சாதிக்காய் சடாமாஞ்சில் கிராம்பு சீரகம் கூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-௧ அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து பச்சைக்கர்ப்பூரம் புனுகுசட்டம் கோரோசனை வகைக்குப்பணவிடை-௨ போட்டுத் தயிலமிட்டுச் சீயக்காய்த்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர மேகமிருபது நீங்கும்.

செம்முள்ளித்தயிலம்.

செம்முள்ளி சமூலம்பலம்-௱ தாணிநீரில் எட்டொன்றுப் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணெய்படி-௨ தாழைவிழுது ஏலம் கருஞ்சீரகம் தக்கோலரிசி வகைக்குப்பலம்-௧ அரைத்துச் சேர்த்துக்காய்ச்சிமுழுகிவர சாசம் தண்ணீர்பாய்ச்சல் அரையாப்பு க்ஷயம் சுவாசமந்தாரகாசம் அண்டவாதம் வீக்கம் விஷவாதந்தீரும்.

கொடிவேலித்தயிலம்.

கொடிவேலிவேர் பலம்-ய பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றுப் கியாழஞ்செய்து கருஞ்சீரகம் தாளிசப்பத்திரி தான்றிக்காய் வகைக்குப்பலம்-௧ பால்விட்டரைத்து நல்லெண்ணெய்படி-௧ வெண்ணெய் புன்னைக்காய்ப் பிரமாணம் இவைகளைக் கியாழத்தில் சேர்த்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர ஆனந்தவாயு தந்தவாயு வாதம் சிறுசெரி இலவு சிரங்கு குஷ்டம் அரையாப்பு கிரந்தி சூலை புண் புரைகள் பிளவை வீக்கம் குணமாகும்.

நற்சீரகத்தயிலம்.

சீரகம்படி-௨ இடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாக் கியாழஞ்செய்து வாய்கோலரிசிபலம்-௨ நற்சீரகம்மிளகு கருவேப்பி லை ஈருள்ளி வகைக்குப்பலம்-௧ ஆவின்பாலாலரைத்து நல்லெண்ணெ படி-௩ கியாழத்திற்சேர்த்துக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலைவலி வாந்தி பித்தக்கிறுகிறுப்பு பாண்டுசோகை கபநீர்க்கட்டு உஷ்ணம் ணம் கபாலச்சூடு கபநீர்க்கட்டுத்தீரும்.

கீழ்க்காய்நெல்லித் தயிலம்.

கால்துலாம் கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலத்தையிடித்து தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து நல்லெண்ணெபடி-௨ சர்க்கரை பலம்-௫ கடுக்காய்த்தோல் வேப்பம்பிசின் வகைக்குப் பலம்-௧ ஆவி ன்பால் விட்டரைத்துக் கியாழத்தில் சேர்த்துக்காய்ச்சிவடித்துத்தலை முழுகிவர பித்தக்கிறுகிறுப்பு கைகால்காந்தல் உடல்வெளுப்பு மற்ற பித்தத்திலெடுத்த சகலரோகமும் குணமாகும்.

அகிற்கட்டைத்தயிலம்.

அகிற்கட்டைத் தூள்பலம்-௫௰ தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொ ன்றாய் வற்றவைத்துவடித்து அதில்நல்லெண்ணெ படி-௧ கூடவிட்டு அதிமதுரம் தான்றிக்காய் வகைக்குபலம்-௧ ஆவின்பாலால் அரைத் துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர ஜலதோஷம் குணமாகும்.

வெட்டிவேர் தயிலம்.

வெட்டிவேர்த்தூள் பலம்-௰ பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன் றாய் வற்றவைத்து நல்லெண்ணெபடி-௩ அதிமதுரம் நற்சீரகம் தே வதாரம் கடுக்காய் வகைக்குபலம்-ஒ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுக பீனிசம் மண்டைச்சூலை குஷ்டம் பிரநீர்க்கோவை கண்புகை ச்சல காதுமந்தம் தேகஎரிவு காந்தல் குணமாகும்.

இருவேலித்தயிலம்.

விலாமிச்சுவேர் பலம்-௱ இடித்து தூணிநீரிக்போட்டு ஒருநா ளூறவைத்து மறுநாள் எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக்கியாழ த்தில் எள்ளெண்ணெப்படி-௩ எலும்பிச்சம்பழச்சாறு செவ்விளநீர ச்சாறு தாளிச்சாறு வகைக்குபடி-வ கூடவிட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர உஷ்ணம் சிலேத்மம் கண்புகைச்சல் குணமாகும் தேகங் குளிரும்.

அறுகவேர்த் தயிலம்.

அறுகவேர் பலம்- இடித்து தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்று ய் வற்றவைத்து வடித்து கியாழத்தில் நல்லெண்ணெ படி-௧ கூடவிட் டுக் கோரக்கிழங்கு பூமிச்சக்கரைக் கிழங்கு அமுக்குறாக் கிழங்கு வகைக்குப்பலம்-௧ ஆவின்பாலாலரைத்து போட்டுகாய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மூலச்சூடு கபாலச்சூடு மேகதாங்கை பித்தம் வாதம் அரி

மேர்த்தி சூலை வயிற்றெரிவு நெஞ்சுநோய் தேகவரட்சி ஜலக்கடுப்பு குன்மமாகும் தேகங்குளிரும்.

முன்போல் அறுகம்வேர்க்கியாழஞ்செய்து அதில்நல்லெண்ணெய்படி ரு-வெட்டிவேர் சார்நாரத்தை கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர ஜெ வியாதிகுணம்.

பொன்னாங்காணித் தயிலம்.

பொன்னாங்காணிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் அதிமதுரம் கருஞ்சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குபலம்-க ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர உட்சூடு உஷ்ணம் கைகால் உடம்பெரிவு கண்ணெரிவு பாலருடு தேகத்தகனம் நீங்கும் பொன்னாங்காணிசாறு நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-உ பொற்றலைக் கரிப்பான் சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதிமதுரம் பலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேற்காட்டிய ரோகங்கள் குணமாகும்.

வில்வாதித்தயிலம்.

வில்வவேர் விலாமிச்சுவேர் கோரைக்கிழங்கு வாழைக்கிழங்கு சீந்தி வகைக்குபலம்-கூ இவைகளை யிடித்துப் பதினாறுபடி தண்ணீரிற்போட்டு உ-படியாய் வற்றவைத்துக் கியாழஞ் செய்துகொண்டு கொம்பரக்குச்சேர்-உ தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ் செய்துகொண்டு நல்லெண்ணெய்படி-உ ஆவின்பால்படி-ரு திரிபலாதி கஸ்தூரி அதிமதுரம் கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மரமஞ்சள் சந்தனம் லவங்கப்பட்டையுஞ் சாந்துப்பட்டை செவ்வள்ளிலவங்கப்பட்டை பச்சைப்பூலாக்கிழங்கு ஏலம்வகைக்குபலம்-க ஆவின்பாலாலரைத்து கியாழத்திற்கரைத்து மெழுகுபதமாய் வடித்து முழுகிவர மேகநீர்-உ௰ பித்தம்-ச௰ குன்மமெட்டு சிரசுநோய் குணமாகும்.

வில்வவேர்பலம்-ய இடித்து படிக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் நல்லெண்ணெய்படி-க கூடவிட்டு அதில்சர்க்கரை பலம்-க கடுக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் வகைக்குப் பலம்-வீதம் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரப் பித்தம் தேககாந்தல் மேகம் கண்புகைச்சல் இருமல் இரத்தமூலம் உட்சூடு வரட்சி குணமாகும்.

குமரித் தயிலம்.

குமரிச்சாறுபடி-உ ஆவின்பால்படி-உ எள்ளெண்ணெய்படி-உ நீர்கடுகு கோஷ்டம் மாஞ்சில திரிபலைசீரகம் மதுரப்பூஞ்சாந்துப்பட்டை ஏலம் பச்சைப்பூலா மூலம் லவங்கப்பத்திரி லவங்கபட்டை செவ்வள்ளி அக்கிராகாரம் கஸ்தூரிமஞ்சள் லவங்கம் சந்தனம் ரோகணி செண்பகப்பூ ஆனைத்திப்பிலி மஞ்சிஷ்டி சோம்பு மஞ்சள்வகைக்குப்

பலம்-ற ஆவின்பாலாலாட்டிக் கலைத்துப் பதமாய் காச்சிவடித்து சீசாவிலடைத்து தானியத்துக்குள்வைத்து மூடிக் கால்பண்டலஞ் சென்றெடுத்து முழுகிவர சகலம்மக அஸ்திசுரம் பித்தவரட்சி குன்மம் பாண்டு உடலவெருப்புநீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு செவ்விளநீர் வகைக்குபடி-ச பொற்றலையான் நெல்லிக்காய் கரிசாலை எலுமிச்சம்பழம் இவைகளின்சாறு ஆவின் பால் நல்லெண்ணை வகைக்குபடி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து லவங்கம்சாதிக்காய்கோஷ்டம் தாமரைக்கிழங்கு சிறுநாகப்பூ வசுவாசி வெட்டிவேர் அகில் லவங்கப்பத்திரி பச்சைசர்ப்பூரம் அதிமதுரம் மஞ்சள் சிறுதேக்கு திப்பிலி வகைக்குகழஞ்சு-சு அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி ஸ்நானஞ்செய்ய சுரம் க்ஷயம் விக்கல் பித்தம் ரணம் நேத்திரநோய் மூலம் வியர்வை தாகம் அரோசியம் கபாலச்சூடு தேககாந்தல்எரிவு குணமாகும்.

சகாதேவித்தயிலம்.

சீதேவியார் செங்கழுநீர் வல்லாரை சிறுகீரைபேய்மிரட்டி பொன்னாங்காணி சவுரிக்கொடி ஓரிலைத்தாமரை வகைக்கு-வ தூக்கு இடித்துப் பதக்குநீர்விட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில் நல்லெண்ணைபடி-உ கூடவிட்டு கோஷ்டம் லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி அரத்தை தேவதாரம் அதிமதுரம் கச்சோலம் சண்பகப்பூ மஞ்சிட்டி அகில் மரமஞ்சள் வகைக்குபலம்-ற அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து தலைமுழுகி உடம்பில்தடவ தேகவலி சிரோபாரம் பாண்டு காமாலை அஸ்திசுரம் வாதம் கபம் கைகாலெரிவு கண்ரோகந்தீரும்.

சீரா செங்கழுநீர்சாறு ஆவின்நெய் வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் ஏலம் அதிமதுரம் சந்தனம் சிறுநாகப்பூ விலாமிச்சு வேர் சீரா செங்கழுநீர்வேர் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி லவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-உ சாற்றால் அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி முழுகிவர சுரங்கள் தேகஎரிவு காந்தல் தலையெரிவு நீங்கும் நேத்திரத்தில இரத்தப் ஊறல்.

கொம்பரக்குத்தயிலம்.

கொம்பரக்குபலம்-அ தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து வடித்துகொண்டு அதில் எள்ளெண்ணைபடி-ருதாடி படி-உ தயிர்த்தண்ணீர்படி-க பால்படி-ரு சதகுப்பை கடுகுரோகணி கிளிஞ்சில்பட்டை பூஞ்சாந்துபட்டை பச்சைபூலாக்கிழங்குசெவ்வள்ளிக்கிழங்கு லவங்கபத்திரி லவங்கபட்டை மாஞ்சில் கோஷ்டம் கஸ்தூரிமஞ்சள் அதிமதுரம் கெந்தகம் கருஞ்சீரகம் ஏலம் வகைக்கு கழஞ்சு-உ ஆவின்பாலாட்டிச் சேர்த்து மெழுகுப்பதத்தில் வடித்து

துக்கை விட்டொருநாள் முழுகிவர பித்தவெட்டை. அஸ்திசுரம்தலை மயக்கம் வாயூறல் தேசுரம் வெட்டைகளைசுரம் கணபாண்டு தேகவெருப்பு குலை தாழைவினை [illegible] நீர்க்கடுப்பு தீரும்.

ஆலமரத்தயிலம்

செவ்விளநீர்ச்சாறு பொன்னாங்காணிச்சாறு குமரிச்சாறு செவ்வினைநீர் நெருஞ்சிச்சாறு ஆவின்பால் வகைக்குபடி-உ எள்ளெண்ணெ படி-உ க்ஷீரகாகோலி ஜாதிக்காய் பலம் கு சாலாமிசிரி சங்கு பூலாங்கிழங்கு மூக்கு கஸ்தூரிமஞ்சள் சடாமாஞ்சில் கோரோசனை ஜாதிபத்திரி சாதிக்காய் ஏலம் [illegible] பட்டை திப்பிலி திரிபலாதி குங்கிலியம் கொம்பு வால்மிளகு வகைக்குவிராகனெடை-ரு ஆவின்பாலாலாட்டி எண்ணெயிற்சேர்த்து காய்ச்சி பதமாய்வடித்து முழுகிவர [illegible] பித்தசிரசுரோகம் கூடம் பித்தவெட்டை பித்தவாயு அஸ்திவெட்டை உடம்பெரிவு கைகால் எரிச்சல் [illegible] தீரும்.

கீழ்க்காய்நெல்லித்தயிலம்.

கீழ்க்காய்நெல்லி சமூலம் பலம்-வ இடித்து தண்ணீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து எள்ளெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குபடி-உ கோஷ்டம் பலம்-உ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி மெழுகு பதமாய்வடித்து முழுகிவர பித்தவெட்டை பஞ்சட்சாமாலை வாந்தி பித்தமயக்கம் வாயூறல் உட்சுரம் நீக்கத்தீரும்.

அதண்டைத் தயிலம்.

அதண்டை சங்கு கொச்சி எருக்கு சிற்றாமுட்டி வகைக்குப்பலம்-ய இடித்துத் தண்ணீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய்க் குறுக்கி கொழுப்புச்சாறு வகைக்குபடி-க எள்ளெண்ணெபடி-க வேப்பெண்ணெ படி-ஐ சிற்றரத்தை மிளகு பூண்டு பூநீர்வாய்ப்பு பெரும்பஞ்சமூலம் வகைக்குப் பலம்-க அரைத்துச்சேர்த்து காய்ச்சி முழுகிவர சிரகச்சூலை சூலைவாயு மாதச்சூலை பிரமைதம் இரைப்பு வலிப்பு ஊளைவாயு சிரநடுப்பு நேத்திரக்குத்தல் சொறிசிரங்கு ரணங்கள் தீரும்.

சிறுசர்தணுதித்தயிலம்.

சீர்நனம் கிலாபிச்சம்வேர் ஆவாரைவின்பட்டை வகைக்குபலம்ய-இடித்து தண்ணீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக் கொழுந்திற் நல்லெண்ணெ படி-க கூடவிட்டு அதில் நன்னாரிவேர் பட்டைபலம்-க அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேகம்தீரும்.

நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சர்க்கரைத்தூள் பலம்-உ சிதமஞ்சனத்திரவியம் பலம்-ய ஆவின்பாலையரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர பித்தமேகம் உடம்பெரிவு வெட்டை கண் கைகால் காந்தல் குணமாகும்.

சங்கவேர்த்தயிலம்.

கால்றுலாம் சங்கவேரையிடித்துத் தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணைபடி-உ மிளகு கருஞ்சீரகம் ஏலம் மாசக்காய வகைக்குபலம்-க ஆவின்பாலா லரைத்துச்சேர்த்து காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர குட்டம் சொறி சிறங்குகிரந்திகுலே செங்கரப்பன் வண்டுகடி சிலவிஷம் க்ஷயம் இருமல்தீரும்

சங்கம்வேர்பட்டை பலம்-ய இடித்து எட்டுப்படி நீர்விட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து கியாழத்தில் ஆவின்பால் இளநீர் நல்லெண்ணெய் வகைக்குபடி-க கூட்டிவிட்டு மிளகு விராகனிடையும் பூலாக்கிழங்கு சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடையும் அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மேகாங்கிசொறி மற்ற மேகத்திலெழுந்த வியாதி வாயு முதலானரோகங்குணமாகும்.

சங்கம்வேர்ப்பட்டை பலம்-ய இடித்து எட்டுப்படி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்ததில நல்லெண்ணை படி-க விட்டு அதில் அழிஞ்சிவிரைப்பருப்பு மிளகு செங்கழுநீர்க் கிழங்கு கோஷ்டம் வகைக்குப்பலம்-க ஆவின்பாலா லரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலைப்புழுவெட்டுதலைமயிருதிர்தல் திணவு செம்மட்டைமயிர் மாறும்.

அசுவகெந்தித்தயிலம்.

அமுக்கம்வேர் பலம்-ய தூதுவேளைவேர் குருந்தொட்டிவேர் வகைக்குபலம்-அ சீந்திக்கொடி பலம்-சு அமுக்குராகிழங்கு பலம்-ச கோரக்கர்மூலி சாரணைவேர் வகைக்குப்பலம்-உ சருள்ளிபலம்-உ இவைகளையிடித்துத் தூணிநீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்திற்குநிகர் ஆவின்நெய்விட்டு அதில் தோல்நீக்கி வறுத்திடித்த இஞ்சிதூள் பலம்-சு சாதிப்பத்திரி பலம்-உ சாதிக்காய் ஆபின் வகைக்குபலம்-க குருசாணிதூமம் வால்மிளகு பச்சைகூகைநீர் வகைக்குக்கழஞ்சு-உ இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரக் கரப்பன் சொறிசிரங்கு அரும்புண் விஷத்தூபாண்டு பித்தம் சூலைக்கட்டுநீங்கும் கண்தெளிவுண்டாகும்.

துளசித்தயிலம்.

துளசிச்சாறு திருநீற்றுபச்சைச்சாறு நல்லெண்ணை ஆவின்நெய் வகைக்குபடி-க பசும்பால்படி-ச சிற்றாமணக்கெண்ணை படி-உ ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்மஞ்சள் மரமஞ்சள் சுக்கு முத்தக்காசு வெட்டிவேர் விளாமிச்சம்வேர் சீரகம் அதிமதுரம் கற்கடகச்சிங்கி சன்னலவங்கப்பட்டை வலம்புரிக்காய் சாதிக்காய் தக்கோலம் சடாமாஞ்சில் ஏலம் பாக்கிப்பட்டை சண்பகப்பூ கசகசா அதிவிடயம் கரிசாலைகண்ணி பித்தரோசனி தேவதாரம் சந்தனக்கட்டை ஆபின் சிறுநாகப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-ங இவைகளை ஆவின்பாலா லரைத்து

து போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர க்ஷயம் காசம் பீனிசம் குன்மம் கிராணி பாண்டு மண்டையிடி சூலை காதுமந்தம் கண்புகைச்சல் தேகவலி நீங்கும்.

அயனவில்வாதித்தயிலம்.

அயனத்தின் வயிரச்சிராய் வில்வவேர் சிறுகீரைவேர் சிற்றாமுட்டிவேர் சிந்திற்கொடி அமுக்குறாக்கிழங்கு மிளகுதிரிபலை நன்னாரிவேர் வகைக்குப்பலம் ௮ இடித்து எட்டுமரக்காலசலத்திற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகியாழத்தில ஆவினெய் நல்லெண்ணெ இளநீர் வகைக்குபடி-௪ ஒன்றாய்க்கலந்து விலாமிச்சுவேர் விளாவரிசி சிற்றரத்தை மஞ்சிட்டி வெட்டிவேர் அதிமதுரம் பச்சை வெட்பாலையரிசி சந்தனம் திரிகடுகு மகப்பூ குக்கில் கச்சோலம் தேவதாரம் சிறுநாகம் செஞ்சந்தனம் சடாமாஞ்சில் நறுக்குமூலம்கோஷ்டம் தேட்கொடுக்கு திப்பிலிமூலம் வகைக்குகழஞ்சு-௮ ஆவின்பாலாலரைத்துக்கலக்கி காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர ஈளை இருமல் கண்ணெய் பித்தசன்னி சலதோஷம் மந்தம் காச்சல்பீனிசம்செவியடைப்பு வாயு உதரவாயுவாய் ரோகம் மண்டைச்சூலைதீரும்.

சுரநாரத்தயிலம்.

அரத்தை அமுக்கிறாக்கிழங்கு சதகுப்பை கோஷ்டம் மரமஞ்சள் கொம்பரக்கு திரிகடுகு அதிமதுரம் திரிசாதம் கடுகுரோகணி முத்தக்காசு வகைக்குகழஞ்சு-௨ இடித்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற் போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சுரம் காந்தல் வெப்பு பழஞ்சுரம் சுரத்திலுண்டாகும் பலபிணிகளு நீங்கும்.

சரிப்பான் தயிலம்

சரிப்பான்சாறு நல்லெண்ணெ வகைக்குபடி-௧ கற்றாழஞ்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குபடி-வ கஸ்தூரிமஞ்சள் சாதிக்காய் வகைக்குபலம்-௧ ஆவின்பாலாலரைத்துச் சேர்த்துக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர கண்ணெப்தலைநோய் செவிநோய்பித்தம் ஊஷ்ணம் பீனிசம்தீரும்.

சம்பீரத் தயிலம்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு படி-௧௨ நல்லெண்ணெ படி-௧ கர்ப்பூரச்சிலாசத்து கல்நார் அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் லவங்கபத்திரி சாதிர்வேதி கோஷ்டம் வாய்விளங்கம் சாதிக்காய்லவங்கப்பட்டைகருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கோரோசனை பூலாக்கிழங்கு மரமஞ்சள் வகைக்கு பலம்-வ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து ஸ்நானஞ் செய்து உள்ளுக்கு சாப்பிட்டுவர எலும்பித்தல் நச்சுலலி நீங்கும்.

கஞ்சா அவுரிபுளியமகிழ் இவைகளினிலைச்சாறு எலுமிச்சநாரத்தைக்கு இவைகளின்பழச்சாறு முத்தக்காசுக் கியாழம் வகைக்கு

படி-க நல்லெண்ணை படி-உ ஒன்றுய்கலந்ததில் அதிமதுரம்காட்டாத்திப்பூ கோஷ்டம் திரிபலை அழிஞ்சிவிரை தக்கோலம் சாதிக்காய் அகில் மிளகு சந்தனம்வெட்டிவேர்விலாமிச்சுவேர் பெருமரபட்டை வகைக்குப்பலம்-கற இவைகளை இரண்டுபடி ஆவின்பாலிலரைத்துக் கலக்கி கூடவிட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர நேத்திரவியாதி பிணிசம் பொடுகு புழுவெட்டுப்புண் மற்ற சிரசுவியாதி மேகரோகம் தீரும்.

வங்குமரீசத்தயிலம்.

கஞ்சாவிலைச்சாறு நல்லெண்ணை வகைக்குப்படி-க ஒன்றுய்க்கலந்து அதில் மிளகுபலம்-உ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர சகல பீனிசந்தீரும்.

எட்டிக்கொழுந்தும் மிளகுந்தட்டி நல்லெண்ணையிற் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர தலைவலிநீங்கும்.

மிதிபாகல் தயிலம்,

மிதிபாகல் கருக்குவாச்சி துளசிநொச்சிஇவைகளினிலைச்சாறு எருக்கம்பழுப்புச்சாறு ஆதளம்பழுப்புச்சாறு வகைக்குப்படி-வநல்லெண்ணை படி-க ஒன்றுய்கலந்து அதில்திரிசாதம் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் மிளகு அரின் சுக்கு அதிமதுரம் அதிவிடையம் சன்னிநாயகம் வகைக்கு கழஞ்சு-க தேவதாரம் கழஞ்சு-அ இவைகளை யரைத்துப் போட்டு காய்க்சிவடித்து முழுகிவா தலையிடி பீனிசம் வாயு கபால வாயுதீரும்.

சரத்தொட்டித்தயிலம்.

சரத்தொட்டி முசுமுசுக்கை கரிப்பான் அவுரி வெற்றிலை நொச்சி கருநொச்சி காஞ்சிரை கருவூமத்து கஞ்சா இவைகளின் கொழுந்துசாறு எருக்கம்பழுப்புச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குப் படி-கவ இவைகளை ஒன்றுய்கலந்து ம-நாள் ரவியில்வைத்திருந்து பதினோராநாளில் திரிகடுகு கோஷ்டம் அக்கிராகாரம் கருஞ்சீரகம் ஓமம்குருசாணிஓமம் சாம்பிராணி பூலாக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-உ வெள்ளாட்டுப்பாலா லரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர மேகம் உக-ம் சகலபீனிசம் கபாலக்குத்து க்ஷயம் மேககாங்கையும் நீங்கும்.

சவ்ரித்தயிலம்.

ஆனைதந்தப்பொடி பலம்-௫ எட்டுப்படி தண்ணீரிற் போட்டு வற்றவைத்து கியாழம்படி-௧ நல்லெண்ணைபடி-௧ சிவந்த ஆலமுகிள் சவுரிக்கொடி அவுரி கையாந்தகரை இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி-௪ ஒன்றாய்க் காய்ச்சிவடித்து சிரசிற் பதமிட்டுவரமயிர்கறுத்து வளரும்.

சவுரிபலம்-௰ இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து நல்லெண்ணைபடி-௧ கருஞ்சீரகம் பலம்-௧ அதிவிடயம் மரமஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-௨ ஆவின்பாலா லரைத்து சேர்த்துக் காய்ச்சி முழுகிவர குட்டம்வாதகரப்பன் கழலை காய்ப்பு கணடவீக்கம்தீரும்.

வேங்கைப்பட்டைத்தயிலம்.

வேங்கைப்பட்டைபலம்-௰ இடித்து முன்போற் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணைபடி-௧ கூடவிட்டு விலாமிச்சுவேர் மிளகு வெள்ளுள்ளி நற்சீரகம் வகைக்குபலம்-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாதம் சூலை பித்தம் பீனிசம் மண்டையிடி தேகவீக்கம் நீங்கும்.

வேப்பம்பட்டைத்தயிலம்

நூறுவருடஞ்சென்ற வேப்பம்பட்டை துலாம்-௪ இடித்துமுன் போற் கியாழஞ்செய்து நல்லெண்ணைபடி-௨ கூடவிட்டு ஏலம் பலம் ௨ இலக்கைவேர் பழம்பாசி அக்கிராகாரம் வகைக்குபலம்-௧ அரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாதம் குட்டம் தேகக்கடுப்பு செங்கரப்பன் புண்புரைகள் நீங்கும்.

குருந்தொட்டித்தயிலம்.

குருந்தொட்டிவேர் துலாம்-௪ இடித்துத் தூணிநீரிற் போட்டு முன்போற் கியாழஞ்செய்து அதில் சுக்குமிளகு ஏலம் வகைக்குப் பலம்-௧ அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாதம் ௮௰ம் தீரும்.

பூப்புடக்கார்மேகத்தயிலம்.

சிவன்வேம்பு நிலவாகை நரிமிரட்டி இவ்வசமூலம் வகைக்குத் துலாம் கால்வீதமாக வெள்ளாட்டு நீரில்நனைத்து வெயிலில் உலர்த்தவும் இந்தப்படி மூன்றுமுறை செய்தபின் அவைகளை ஒருபானையில்

அடித்து அந்தப்பானைவாய் பொருத்த ஒருஓடுவைத்தமூடி சந்துவாயில் ஏழுசீலை மண்செய்து காயவைத்து அந்தப்பானைந் தூரின்மத்தியில் பத்து சிறுதுவாரஞ்செய்து அந்ததுவாரங்கள் தெரியாபல் ஒரு பழகின சிறுகலையம்வைத்து உளுந்துஅரைத்து ஏழுசீலைசெய்துகாயவைத்துக்கொள்ளவும் அப்பால் முழங்கால் ஆழக்குழிவெட்டி அது நிறைய ஆவின் சாணத்தைப்போட்டு அதின்மேல் மேற்படி பானையின் அடிக்கலசம் முங்கவைத்து அந்தப்பானையின் அடித்தூரைச்சுற்றிலும் நாலு அங்குலஉயரம் மணலைபரப்பி அதற்குமேல்பானைமறையக் காட்டெரு அடுக்கிப் புடம்போடத் தயிலமிறங்கும் அந்தத்தயிலத்தை எடுத்துவைத்துக் கொள்ளவும்.

இதற்குமேல் மருந்தாவது பரங்கிப்பட்டை தூள்பெருங்காயம் அமுக்குறுக்கிழங்கு கஸ்தூரிமஞ்சள் கும்மட்டிகா பெண்ணை ஏலம் வால்மிளகு திப்பிலி கடுக்காய் நெல்லிவற்றல் தான்றிக்காய்கார்போகலரிசி வகைக்கு கழஞ்சு-வ இந்துப்பு நவாச்சாரம் வெடியுப்பு வகைக்கு கழஞ்சு-உ கிராம்பு கழஞ்சு-க சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வகைக்குகழஞ்சு-உ சிறுகுழந்தைகளின் அமிரிபாலரைத்து நிகரில்லாத முத்தினதேங்காய்க்குள் செலுத்தி அதின்வாயை காஞ்சிரை முனைபால் இறுக்கி அப்பால் லவணம் சுண்ணும்பு புகையூறல் இம்மூன்றையுமரைத்து தூணியிற்றடவி அந்ததேங்காய்க்கு மூன்றுசீலைசெய்துக் காயவைத்து அதை குக்குடபுடம்போட்டு மேல்கவசஞ் சிரட்டைதள்ளி சமூலத்தையும் கல்வத்திலிட்டு மெழுகுபோலாட்டி செப்பில் அடைத்துக்கொண்டு நெல்லிக்காய் அளவாகத்தயிலம் மூன்றுபணவிடைகூட்டி எழுநாள் இருவேளையுஞ் சாப்பிட்டு அப்பால்ஆவினெய் ஆமணக்குநெய்இலுப்பைநெய் இம்மூன்றையுங்கலந்துசுடவைத்து சிரசு உடம்பில்தேய்த்து வெந்நீரில் ஸ்நானஞ் செய்துவர தேகத்தில் பொங்கிவருகின்ற மேகப்புண் சொரி அரிகரப்பான் அரிகிரந்தி சூலை புண் சொரி குஷ்டம் சூலை கஅ-வாதம் அம-சூதகத்திரட்சி நீராமை வீக்கம் கவுசி மகோதரம் கிருமி புழுவெட்டு விழியில் நீர்வடிதல்தீரும். வினைகளெல்லாம் ஒழிந்துபோகும்.

இரதம் கெந்தி இரசசெந்தூரம் வகைக்குப் பலம்-க மேற்படி தயிலத்தால் மெழுகுபோலாட்டி சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு ஒரு கழஞ்சுவீதஞ் சாப்பிட்டுவர முடிகருக்கும்தேகம் கல்போலாகும்சிவந்துமின்னும் வாலைப்பருவமாகும் எமன் ஓடி ஒளிவான் அவமிருத்து

நீங்கும் பத்துநாளில் அரையாப்பு கிரந்திபுற்றும் மற்ற சகலநோய்க ளுந்தீரும் இந்தமருந்து சாப்பிடுங்காலே பததியமாவது அறுசுவை புளி உப்புகடுகு காயம் வாழைக்காய் பெரும்பயறு உளுந்து கள்ளி பசும்பயறு அவரைப்பிஞ்சு பொன்னாங்காணி துவரை முருங்கைப் பிஞ்சு வழுதலை நெய்பால் சீனிமிளகு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

பின்னும் மேற்படி மெழுகுக்கு கிறுகிறுப்பு சகல மேகங்கள் அனுபோகத்தால் வந்தடைந்த சூடு மூலக்கொதிப்பு குஷ்டநோய் காமாலை வாயுபணப்போலே தடித்துவரும் தடிப்புவெள்ளை தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை ஆடாதோடைவேர் பிரம்பின்மூலம் அதிவிட யம் கிராம்பு சிறுநாகப்பூ சித்திரமூலம் அதிமதூரம் லவங்கப்பத்திரி கருஞ்சீரகம் சமனிறைபாய்த்தூக்கி இடித்து வடிகட்டி திரிகடித்தூ ளில் மேற்படி தயிலம்விட்டு மத்தித்து ம-நாட் கொள்ள கைகால் முடக்கு திமிர்வாயு அருவருப்பு மூலச்சூடு அண்டவாதம் நடுக்குவா தம் சன்னி இதற்கு முந்திசொல்லிய வியாதிகளுந்தீரும்.

மேற்படி தயிலத்தை படர்தாமரை மேகச்சிரங்கு மேகரணங் கள் மேகப்புற்று தமுவணை அரிகரப்பன் யோனிச்சூலை யோனிப்பு ணதீரும்.

தயிலப்படலம்-முற்றிற்று.

ஊழிகாற்றுப் படலம்.

அதாவது துர்க்கந்தங்களால் புலால் கவிச்சி நாசி வழிகளால் பிரவேசித்து சரீரோபாரத்தின் மயிர்க்கூச்சலினால் இரத்தங் கெட்டு விஷக்காற்றுப் படலமென வகுக்கப்பட்டது இது தொற்று பிணி யெனப்படும்.

விஷக்காற்றினால் இரத்தமுறிந்து நீராகிக் கொம்பனென்றும் குடற்படுவனென்றும் அக்கரமென்றுஞ் சொல்லப்பட்ட மூன்றுவித பேதி உண்டாகின்றன.

அவற்றுள் கொம்பனென்று பேதிகண்டால் வாந்தி பிராந்திய களைப்பு குளிர்ச்சி வியர்வை தேகத்திற்கடுப்பு உளைவு நாவரட்சிவிக்

கல் வயிற்றுவலி சன்னிதோன்றும் தேகமெல்லாம் பிசின்போல் யிருக்கும் நாடியடங்கும் முப்பது நாழிகையிற் கொல்லும்.

குடற்படுவன் கண்டால் தாங்காதபேதி காதடைப்பு மூர்ச்சை யடிவயிற்றுவலி மயமில்லாக் கழிச்சல்கண்டே சிறுநீர்விழும் நரம்பி ழுக்கும் உடல்குளிரும் சந்துவிடும் நாள்மூன்றுசென்றால் சட்டமொழி யாது.

அக்கரம்கண்டால் சேறுபோல் பேதிகாணும் சோறுவிழுந்து கிக்கும் தேகங்குளிரும் நெஞ்சுமுதல கைகால் கடுப்புக்காணும்.

வேறு.

முதலாவது ஒரேதடவை பேதிப்பதுடன் மயக்கத்தைக்கொடு த்துப் படுக்கையிற் றாழ்த்திவிடுவது.

இரண்டாவது சுத்தசலம்போல்அடிக்கடி பேதித்துக்கொண்டி ருந்து வயிற்றைப்புரட்டி வாந்திசெய்துசயித்தியத்தைக்கொடுப்பது

மூன்றாவது அஜீரண பேதிபோற் றோன்றி வயிறு பொருமி மெல்லமெல்லத் துர்க்குணங்களை வெளியிடுகிறது.

தாகம் மயக்கம் குளிர்ச்சி இசிவு அதிகசுவாசம் காதடைப்பு தொனிவேற்றுமை ஈரவல்லி வியர்வை நகங்கறுத்தல் நாடியடங்கல் கண்குழிதல் கன்னஞ்சுருங்கல் நீரைத் தூக்கலமுதலியன அம்மூன் றின் பெருக்குணங்களா யிருக்கின்றன சிலருக்கு வாந்திபிராந்தியிற் கிருமிகள் விழுதலுமுண்டு.

நிவர்த்தி.

எட்டாங்காச்சல் வெடியுப்பை அயச்சட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி வுருகும்போது அதற்குநேர் தலைப்பிள்ளை நஞ்சுக்கொடியை துண்டு துண்டாய்க் கத்தரித்து அதிலொவ்வொரு துண்டாய்க் கொடுத்து இரண்டு மொன்றாய்ச் சேர்ந்துருகினபின்பு தீயாற்றிக் குளிரவைக் கச் சுண்ணமாகும் அந்தச்சுண்ணம் சுத்திசெய்தவீரம் பூரம் லிங்கம் கூடன் அபின் சுக்கு மிளகு கஸ்தூரி கஞ்சாவித்து குங்குமப்பூவகை க்குக் கழஞ்சு-க இவைகளைக் கஞ்சாக்கியாழத்தில் இரண்டுசாமமும் கொடிவேலி கியாழத்தில் நாலுசாமமும் ஊமத்தஞ்சாற்றில்இரண்டு சாமமும் மரைத்து மிளகளவா யுண்டைசெய்து ஒருண்டையைச் சாராயத்திற்கொடுக்க கொம்பனென்ற பேதியும் மஞ்சளைப் பொரி த்துச் சுடுதண்ணீரிற்போட்டுத் தெளிவையிறுத்துக் கொடுக்குறுஞ்

மயிருறும் மிளகைச் சிறுகவறுத்துக் கடைந்த தண்ணீரிற்விட்டுவற் றவைத்த பொழுத்திலிட அக்கரத்தின் கழிச்சலும்நீங்கும்.

மிளகு சூட்டன் சாதிக்காய் கருவேலம்பிசின் அபின் ரசக்கர்ப்பூ ரம் நெல்லிவற்றல் வெந்தயம் கிராம்பு பெருங்காயம் வகைக்குக் கழ ஞ்சு-க சடைகஞ்சாச் சாற்ருலாட்டிக் கடலைப்பிரமாண முருட்டியுல ர்த்தி வேளைஒன்றக்கு ஒருண்டைவீதம் தேனிலாவது வஸ்துவிலா வது கொடுக்க அக்கரத்தின் சழிச்சலுங் குடற்பவனுந் தீரும்

மிளகு கடுக்காய் ஓமம் சுக்கு காயம் வெள்ளுள்ளி வெந்தயம் சீரகம் கருவேப்பிலை இவைகளை ஓர்நிறையாய் சங்கமபழச் சாற்ரு லாட்டிப் பாக்களவு யுண்டைசெய்து மிளகுக் கியாழத்தில் மூன்று வேளை கொடுக்க இருவகை பேதியுந்தீரும்.

சுக்கு குருசாணிஓமம் சித்திரமூலம் மிளகாய் சாதிக்காய் சாதி பத்திரி கிராம்பு இருவேலி வேம்பின்பிசின் ஆவாரம்பிசின் விளாம் பிசின் வகைக்குக்கழஞ்சு-க சுத்திசெய்த கஞ்சாபலம்-க இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்துத் தேன்விட்டரைத்து சுண்டைக்காய்ப்பிரமா ணம் உண்டைசெய்து கொடுக்கத்திரும்.

வெங்காரம் கர்ப்பூரசலாசத்து பூலாக்கிழங்கு சுக்குதிப்பிலிமா ங்கொழுந்து இந்திக்கொழுந்து வகைக்கு விராகனிடை-ரு கோரோ சனை அதிவிடயம் கோஷ்டம் வகைக்கு விராகனிடை-உகிராம்புவிரா கனிடை-க மல்லி நாவற்பட்டை அரசம்பட்டை வகைக்கு விராகனி டை-ய பெருன்முசுட்டைவேர் பலம்-உ இவைகளைப் பொடித்துச் சுத்தசலத்தால ஒருநாளாட்டி நெல்லிக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டை செய்துலர்த்தி மாட்டுக்கொம்புச் சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு ஒரு தபாபேதியானவுடன் ஒருண்டையும் உம-மிளகும் பொடித்துக் கொடுக்கிற்கும்.

அதில் நில்லாவிட்டால் அரையுண்டையும் ஒரு விராகனிடை சூடனும் பொடித்துத் தேனில் மத்தித்துக் கொடுக்கிற்கும் அதை மீறினல் ஒருண்டையைச் சாராயத்தி லரைத்துக் கொடுக்கநிற்கும் இரத்தமர்த்திரையினல் சலவை வாந்திகாணுது வயிற்றில் பொருமல் கண்டால் சாரனைவேரும் ஓமமுங் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கவும்.

திரிகடுகு ஓமம் வெள்ளைப்பூண்டு பெருங்காயம் வகைக்குவிராகனிடை-௫ காஞ்சுரை வேர்ப்பட்டை விராகனிடை-௯ இவைகளை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மூன்றுசாமமாட்டிக் கடலைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து குப்பைமேனியும் தும்பையையும் சேர்த்துசெய்த கியாழத்தில் மூன்றுதயா கொடுக்கத்தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டுத் தயிலமும் தேனும் ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சுக்கு மிளகு வேப்பம்பூ பெருங்காயம் வசம்பு இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்ததூள் திரிகடிதூவி மத்தித்து அடிக்கடி கொடுக்கத்தீரும்.

சுக்கு மிளகு சீரகம் வகைக்குப்பலம்-௧ திப்பிலிஓமம்குறாசாணி ஓமம் கசகசா சடாமாஞ்சில் ஏலம் கிராம்பு தாளிசப்பத்திரி மல்லி காட்டரீத்திபூ கூகைநீர் சமுத்திராப்பழம் மகரப்பூ கற்கடகச்சிங்கி திரிபலை வாலுளுவையரிசி வெட்பாலையரிசிசாரப்பருப்பு அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் கோஷ்டம் வால்மிளகு வாய்விளங்கம்மாசக்காய்குங்குமப்பூ கோரோசனை கஸ்தூரி லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பத்திரி அதிவிடயம் சித்தரத்தை சிறுதேக்கு செவ்வியம் திப்பிலிமூலம் மஞ்சிட்டி வகைக்கு விராகனிடை-௩ சூடன் விராகனிடை-௨ வெல்லம் பலம்-௫ சுத்திசெய்த கெஞ்சாபலம்-௪ இவைகளை வெதுப்பிப்பொடித்து வடிகட்டி தேன்படி-வ விட்டு மெழுகுபோலரைத்துச்சிமிளில் வைத்துக்கொண்டு கொட்டைபாக்குப் பிரமாணம் மூன்றுவேளை கொடுக்க மூன்றுவகைப் பேதியுந்தீரும்.

மேற்காட்டிய அவிழ்தங்களி லொன்றைகொடுத்துஇதனடிக்கண்டிருக்கிற கியாழத்தை அடிக்கடி கொடுக்கவேணும்.

நாயுருவி புளியம்பட்டை முருங்கைப்பட்டை மாவிலிங்கம்பட்டை கொடிவேலிவேர் சிவன்வேம்பின்வேர் எருக்கம்பூ தென்னம்பிஞ்சு வகைக்குப்பலம்-௧ இடித்து நாலுபடி தண்ணீரிற் போட்டு ஒருபடியாய் வற்றவைத்து அடிக்கடி கொடுத்துக் கொண்டிருக்கச் சன்னிருட்டை தாகம் வயிற்றுப்பொருமல் அணுகாது.

தேகத்தில் குளிர்ச்சி கண்டிருந்தால் கர்ப்பூரத்தயிலத்தைதேகமெங்கும் அடிக்கடி பூசிக் கடுகு வெள்ளைப்பூண்டு சூடன் முருங்கைபட்டை இவைகளை கியாழத்திலரைத்துப் பதைப்ஸ்நானம் கைகால் முதலான இடங்களிற்றடவிக் கம்பிளிபாற் போத்தச் சூடுண்டாகும்.

ஊழிக்காற்றுப்படலம்-முற்றிற்று.

———

மருந்துமுறிவுப் படலம்.

அதாவது சகலவிதமான பாஷாணங்களுக்கு மிக்கு சொல்லுத லாம்.

மருந்துமுறிவு.

அவுரிவேர் பிரமியிலை மிளகு இவைகளை ஒவ்வொருமுறையாச் சிதைத் துக் கியாழஞ்செய்து சு-வேளை கொடுக்க மருந்தின் வீறுதணியும்.

அறுகம்வேர் பலம்-க மிளகு-டுய இவைகளைச் சிதைத்து இர ண்டுபடி சலத்திற் போட்டுக் காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி அதில் மாதுளம்பூ அதிமதுரம் கூகைநீர் வகைக்கு விராகனிடை-க அரைத்துக்கலக்கி கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணை போட்டு மூன்றுநாள் கொடுக்கச் செந்தூரபற்பங்களின்வீறு உஷ்ண முந்தீரும்.

பருத்திக்காய்ச்சாறு எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஆவின்பால் இவை களை ஒவ்வொரளவாய்க்கலந்து அதில சீனிகலந்து மூன்றுநாள்கொடுக்கப் பல செந்தூரங்களின் வீறுதணியும்

சுரைக்குடுக்கை சுட்டகரியை புளித்தமோரிற் கரைத்துமூன்று நாள் கொடுக்க ரசவீறுதணியும்.

முருங்கையிர்க்கு பலம்-உ ஆவாரை வேர்ப்பட்டை பலம்-க நருள்ளி-டு இவைகளைச் சிதைத்து கியாழஞ்செய்து அந்திசந்தி ஐந்து நாள்கொள்ள மருந்துமகளினாற்காணும் பேதி வயிற்றுக்கடுப்பு இர த்தக்கடுப்புநீங்கும்.

பாஷாணத்திற்கு மிளகு சிறுகீரை நீலி துளசி பாகயிலை கொடு ப்பை கோவை பசலி எரண்டம் எலுமிச்சிலையையும் நாவிக்கு சிறு கீரையையும் சிவதைக்கு வெல்வேலம் பட்டையையும் கள்ளிக்குஆவ ரைவேரையும் மருதோன்றிக்குத் தான்றிக்காயையும் ஊமத்திற்குத் தாமரைக் கிழங்கையும் அலரிக்கு கடுக்காயையும்சுண்ணைப்புக்குமஞ் சளையும் பேய்ப்பீர்க்குக்கு முத்தக்காசையும்எட்டிக்குநாவற்கொழு ந்தையும் அரைத்து வெந்நீரிற்கலக்கிக் கொடுத்தாலும் அல்லதுகியா ழஞ்செய்து கொடுத்தாலும் முறிந்து அவைகளின் வீறுதணியும்.

அபினுக்கு ஆவின்நெய்யையும் சமூலைவண்டுக்கு சங்கம்பழ ரசத்தையும் நெய் தேனுக்கு வெந்தகரியையும், எருக்கிலைக்கு எள்ளும் சருக்கரையும், குன்றிமணிக்கு பொரித்த வெங்காரத்தையும் வெற்றிலையை யரைத்து நல்லெண்ணையிற் கலந்து குடித்தவர்களுக்குத் தேங்காய்பாலையும், கஞ்சாவுக்கு சருள்ளி ரசத்தையும், எலுமிச்சம்பழ ரசத்தையும் தில்லம்பாலுக்குங் கொட்டாங்கரந்தை ரசத்தையும், கள்ளிப்பாலுக்கு வாழபட்டை ரசத்தையும், எருக்கம் பாலுக்கு ஆவின்மோரையும் கருவேற்பட்டை கியாழத்தையும் கொடுக்க அவைகளின் விறுதணியும்.

சேங்கொட்டைக்குப் பூவரசம்பட்டைரசம் அல்லது புளியிலையின்ரசம் அல்லது நல்லெண்ணையிற் பழம்புளியைக் கரைத்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து தான்றிக்காயும் புளியுமோர் நிறையா யரைத்து உடம்பிற்பூச வீறுதணியும்.

பாஷாணம் தின்றவர்களுக்கு மிளகையரைத்து எருமைவெண்ணையில் மத்தித்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து எருமைத்தயிரிற் சந்தணத்தைக் கரைத்து உடம்பிற்பூச வீறுதணியும்.

வீரத்திற்கும் ரசபற்பத்திற்கும் பன்னிரண்டு கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவைத் தண்ணீரிற்கலந்து அடிக்கடி கொடுத்துக் கொண்டிருக்க அவைகளின் வீறுதணியும்.

அவுரிக்கும் முற்றினசாரடை சமூலத்திற்குச் சகலஞ்ச வஸ்துக்களின் வீறு அடங்கும்.

பலரோகநிவாரணம்.

சிரத்துப் புழுவெட்டு முதலானவைகளினால் மயிர் உதிர்ந்தால் ஆனைத்தந்தத்தைச் சுட்டுப் பொடித்துதேனில் மத்தித்து எட்டுநாள் பூசிவந்தால் புழுவெட்டு நீக்கி மயிர்முளைக்கும்.

மா எலுமிச்ச நாரத்து கொழுஞ்சி மாதளை விளாஇவைகளின் வித்துப்பருப்புகளை ஓர்நிறையாய் ஆவின்பாலிலரைத்துக்கொதிக்க வைத்து ஒருமண்டலம்வரை காலையிற் சிரசிற்றளமிட்டு மாலையிற் ஸ்நானஞ் செய்துவர தலைமயிர்கழிதல் மாறும்.

நெஞ்சித்தடுமலுக்கு.

வ-படி ஆவின்பாலில் முசுமுசுக்கைவேர் வீராகனிடை-க முக்காவேளைவேர் வீராகனிடை-வ தட்டிப்போட்டு காய்ச்சி சாப்பிட நீங்கும்.

சாதஞ்செரியாமற் சோறுசோருய் மலங்கழிந்தால்,

௧-படி பிரண்டைத்தண்டைச் சிறுகநறுக்கிப்போட்டு ௨-விராகனிடை ஓமத்தை கூடப்போட்டு பொரியும்போது ௪-படி தண்ணீர் விட்டு அரைக்காற்படியாக வற்றவைத்து கொடுக்க தீரும்,

அரைவீட்டில் வயிற்றிற் சீய்கட்டி வாக்ஷிதோஷங்கண்டால்.

திரிகடுகு அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் நற்சீரகம் சாதிக்காய்சாதிபத்திரி கிராம்பு மாசக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-௨ இவைகளை வெதுப்பி கஸ்தூரி விராகனிடை-வ கோரோ[illegible] விராகனிடை-ம கூடப்போட்டுத் தேனில் மத்தித்துச் சிறு[illegible]ய்ப் பிரமாணம் உள்ளுக்குகொடுத்து நாலுநாழிகைக்குப் பின்பு முற்றின வேப்பம் பட்டை பலம்-௧ மஞ்சள்பலம்-ற இடித்து ௨-படி தண்ணீர்விட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்து இந்தப்படி ௫-நாள் கொடுக்க வயிற்றுச் சீய்க்கட்டு நாவரட்சி தோஷமுதலான குற்றங்கள்நீங்கும்

தலைபேனுக்கு மாரணம்.

இரசத்தை கருஊமத்திலைச் சாற்றிலாவது மேனிச்சாற்றிலாவது அரைத்துப் பழத்துணியிலாவது நூலிலாவது தடவி நிழலிலுலர்த்தி சிரசிற் சுத்திவைக்க மூன்றுசாமத்திற்குள் பேனெல்லாம் உதிர்ந்துபோகும்.

மேகப்புண்முதலான ரணங்களுக்குத்தயிலம்.

– சங்கம்வேர் பூவரசம்பட்டை சிவன்வேம்பு வாலுளுவையரிசி இவைகளை ஒர்நிறையாய்க் குழித்தயிலமிறக்கி உள்ளுக்கு கொடுத்து உடம்பிலும்பூச மேகத்திற்பிறந்த சகலபுண் புரைகள் ஆறும்.

நாக்கிலும் உதட்டிலுமுணடாகும் புண்ணுக்கு,

ஆவின்பால் சிற்றாமணக்கெண்ணை வகைக்குப்படி-ற கலந்ததில் வெந்தயம் வெங்காயம் மயிர்மாணிக்கம் மூலிவகைக்குப் பலம்-ச அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் காலையில் ஒருகரண்டி வீதஞ் சாப்பிட்டுவர மூலச்சூடு தணிந்து புண் ஆறும்.

எச்சிற்றழும்பு படர்தாமரை தளுகணைப்பற்றுக்கு.

புரசம்விரையை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றிலரைத்துபோடகொப்பளித்து நீராய்வடிந்து மாறிப்போகும்.

எருக்கம் வேர்ப்பட்டையையும் தகர்விரையையும் எலுமிச்சம் பழச் சாற்றிலரைத்துப் பூசிவரமாறும்.

ருந்துமுறிவுப்படலப்-முற்றிற்று.

பிளாஸ்திரிப் படலம்.

அதாவது சகல ரணங்களை ஆற்றுதலாய்
ய-திங்கள் பிரயோகிக்கலாம்.

வெள்ளைக் குலியத்தையும் வெள்ளை மெழுகையும் ஓர்நிறையா ய்ச் சட்டியிலிட்டு உருகும்போது தேங்காய் நெய்வார்த்து உருக்கி தண்ணீரில் வடிகட்டியெடுத்து வைத்துக்கொண்டு துணியிற்பூசி அனலில் வாட்டிப்போட ரணங்கள் சிரங்குப்புண் தீரும்.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம்-ரு ரசகற்பூரம் விராகனிடை-ருதேங்காய்விட்டு அரைத்து அப்பால் தண்ணீர்விட்டு தவளம் போலாகும்வரை குழவியால் மத்தித்துப் புண்ணிற்போட ஆறும்.

ரசம்விராகனிடை-க கெந்தகம் விராகனிடை-க மிருதார்சிங்கி நற்சீரகம் வகைக்கு விராகனிடை-உ கருஞ்சீரகம் விராகனிடை-ச துத்தம் விராகனிடை-ஒ இவைகளை வெண்ணெயில் மெழுகுபோல் ஆட்டிச் சிரங்கிற்பூச ஆறும்.

நல்லெண்ணெயும் மெழுகும் உருக்கியதில் வங்கசெந்தூரம்விராகனிடை-ரு காவிக்கல் மிருதார்சிங்கி மிளகுவகைக்கு விராகனிடை க-துத்தம் விராகனிடை-ஒ இவைகளைப் பொடித்துத் தனித்தனியே போட்டுக்கிண்டி எடுத்துக்கொண்டு சகலரணமும் நெருப்பு பட்ட புண்ணும் ஆறும்.

தேங்காயெண்ணெயும் வெள்ளைமெழுகும் சேர்த்துருக்கி அதில் ரசகர்ப்பூரம் துருசு மிருதார்சிங்கி சமமாய்ப் பொடித்துத் தூவிக் கிண்டியெடுத்துப்போடத் தீராச்சிரங்குதீரும்.

நல்லெண்ணெயில் கஉ-விராகனிடை தேன்மெழுகைப் போட்டு உருக்கி அதில் வெள்ளைக்குங்கிலியம் விராகனிடை-க மிருதார்சிங்கி விராகனிடை-கவ துருசு விராகனிடை-ஒ இவைகளை வெவ்வேறே பொடித்துத் தூவிக்கிண்டி கல்வத்திலிட்டு தண்ணீர் விட்டரைத்து நாலாறுதபா கழுவிச் சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு துணியிற் றடவிப் போட சகலவித புண்களும் ஆரும்.

எருக்கம்வேர்ப்பட்டை அவுரிவேர்ப்பட்டை வெண்தோன்றிக் கிழங்கு குன்றிமணிப்பருப்பு காஞ்சிரைவிரை தலைச்சுருளிவேர் கஞ்சாயிலை வசம்பு பெருங்காயம் இவைகளை ஓர்நிறையாய் வெள்ளுள்ளித்தயிலத்தாற் களிம்புபோலாட்டி சிமிழில்வைத்துக்கொண்டு பூச

கண்டமாலை பவுத்திரம் விப்புருதி வீக்கம் புடைப்பு தொடைவாழை அரையாப்பு முதலியவை வற்றும் உடையும்.

வேப்பெண்ணெயில் பூண்டு வேம்பாடம்பட்டை துத்தம் கெந்தகம் காசுக்கட்டி துருசு நாவிக்கிழங்கு குங்கிலியம் குக்கில் மிருதார் சிங்கி தாரம் இவைகளைப் பொடித்துப்போட்டு காய்ச்சி ஷை ரணங்களிற்றடவ ஆறும்.

அக்கிக்கு.

ஊமத்திலையை அரைத்து எருமை வெண்ணெயிற் குழைத்து அக்கிமேற் பூசிவரமாறும்.

காதுவளர.

நிலப்பனைக்கிழங்கு அமுக்கராகிழங்கு ஆனைத்திப்பிலி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு இவைகளை ஓர்நிறையாய் எருமைவெண்ணெயில் களிம்புபோலரைத்து காதிற்றடவிவர காது நன்றாய்வளரும்.

மயிர்க்கூருக்கு.

மயிரைக்கரிக்கி எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்துப் போட்டாலும் பசலியிலையையரைத்து எருமைவெண்ணெயிற் குழைத்துப்போட்டாலும் மஞ்சளைசுட்டு நல்லெண்ணெயிலுரைத்துப் போட்டாலும் நீங்கும்.

தீச்சுட்டபுண்ணுக்கு.

சுண்ணாம்பும் எருக்கம்பூவும் ஓர்நிறையாயரைத்துப் பூசத்தீச்சுட்ட காந்தல்நீங்கும் திருவாத்தியிலையை வறுத்துப்பொடித்து புண்ணிற்போடஆறும் ஒருசட்டியிற் புளித்த தண்ணீர்விட்டு வேடுகட்டி திருவாத்தியிலையை மிடித்து அதன்மேல்வைத்துப்பிட்டவித்துப் புண்ணில்வைத்துக் கட்டத்தீரும்.

வேப்பங்கொழுந்தைச் சிதைத்து ஆமணக்கிலையிற் பொதிந்து உமிக்காந்தலிற் புதைத்து வெந்தபதத்திலெடுத்துக் கட்டிவரத் தீச்சுட்டப் புண்ணீங்கும்.

நரம்புசிலந்திக்கு.

மிளகு அவுரிவேர்ப்பட்டை அதனிலை வகைக்குப் பலம்-௪ பெருங்காயம் விராகனிடை-௧ இவைகளை யரைத்துப் புளியங்கொட்டைபிரமாணம் ஆறுநாளந்திசந்தி உள்ளுக்குக் கொடுத்து ஒருஉண்டையை உரைத்து நரம்புச்சிலந்தியின் பேரிற்போட்டுக் காலையில் வெந்நீர்விட்டுக் கழுவிவர நீங்கும் கடும்பத்தியம்.

பித்தவெடிப்புக்கு.

உப்பு செம்மரிச்சாணி அரசம்பட்டை வனகத்துபலம்-க எருக்கம்பூ பலம்-௩ இவைகளை யிடித்து வடித்துத் துணியில்முடிந்து ஒத்தணஞ்செய்து சீரகம் விராகனிடை-க சுண்ணாம்பு விராகனிடை-௩ துருசுவிராகனிடை-ரு இவைகளைஎருமைவெண்ணெயிற்களிம்புபோலரைத்து வெடிப்பிற் போட்டுவர நீங்கும்.

மருதிலையில ஆவின்பால் விட்டிடித்து பிழிந்தசாறு வ-படி வீதம் மூன்றுநாள் [illegible]த் தண்ணீர்வார்க்கத்தீரும்.

கன்னவீக்கத்திற்கு.

சிற்றகத்தியிலையும் வசம்பு அரிசியும் ஓர்நிறைபாயரைத்து பூசினாலும், அமுக்குறாவேரும் அரிசியும் ஓர்நிறையா யரைத்து பூசினாலும் வற்றும்.

கருவங்குபருப்பவேனுக்கு.

புழுங்கலரிசியும் காரெள்ளும் சமன்சேர்த்து வெள்ளாட்டுப் பாலாலரைத்து கருவங்கிற் பூசிவரமாறும்.

சங்கு எலுமிச்சி வெற்றிலை பெருங்காயம் இவைகளை சிதைத்து பிழிந்தசாற்றை காதிலும் நாசியிலும் பிழிந்து உச்சியிலும் தேய்க்க மண்டைப்பருநீங்கும் முகத்திற்காணும் பருவின்மேல் ஷை சாற்றை தடவினாலும் அகத்தியிலையைக் கசக்கிப் பிழிந்தசாற்றையாவது திருநீற்றுப்பச்சை சாற்றையாவது பஞ்சிலூட்டிப் போட்டாலும் புனுகை ஷைசாற்றில் மத்தித்துப்போட்டாலும் நீங்கும் அவுரி சொளப்பாலை கொடிவேலி இவைகளின்வேர் பட்டைகளை ஆவின்பாலாலரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலினும்பூச சகலவிதபருப்பவேனும்நீங்கும் ஷை பட்டைகளை ஆவின்பாலிலரைத்து அரிசியுடன் சமைத்துக்கொடுக்க சகலபருவங்களும் நீங்கும்.

குத்து வெட்டு விரல் உண்ணை கல்லெறி காயத்துக்கு.

எலுமிச்சம்பழத்தை யிரண்டாய்நறுக்கிச் சட்டியிலிட்டு நல்லெண்ணெ கொஞ்சம்விட்டு முறுகக்காய்ச்சி யெடுத்துத் துணியில் வைத்து ஒத்திட்டு அப்பால்துடரி முட்பூலா நிலக்குமிழ் ஆவாரை சிறுகளா நத்தைச்சூரி நாயுருவி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை வேப்பாடம் பட்டை இலந்தைத்தம்பலம் கடுக்காய் கோஷ்டம் அதிமதுரம்சேவ்வள்ளிக்கொடி சரிபவளம் குங்கிலியம் கரியுப்பு சதகுப்பைசிறுவழுதலை முள்ளிலவம்பட்டை இவைகளை ஓர்நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயிற் காய்ச்சிப்போடத் தீரும்.

வெட்டுக்காயத்துக்கு.

பிரமசெங்கழுநீர் இலையையாவது சதைபொட்டி இலையை யாவது சிதைத்து வெட்டுக்காயத்தில் வைத்துக்கட்ட ஆறும்.

அக்கரையடியு பிளவை சூலை வீக்கம் சூலைக்கட்டு

பவுத்திரத்துக்கு மேற்பூச்சுகள்.

கடுக்காய் சுக்கு கரியபவளம் நாவிக்கிழங்கு அபின் கொடிவேலி வெள்வாளம் எருக்கின்வேர் இவைகளை எருக்கம்பாலிலாவது அல்லது அதின்பழுப்பு சாற்றிலாவது அரைத்துப் பூசிவரத்தீரும்.

கரியபவளம் கருஞ்சீரகம் அபின்பெருங்காயம் நாவிக்கிழங்கு வெள்ளுள்ளி கொடிவேலிவேர் இவைகளை கொடிக்கள்ளிப் பாலால் அரைத்துப் பூசத்தீரும்.

இரசம் கெந்தகம் நாவிக்கிழங்கு அபின்பெருங்காயம் இவைகளைத் திருகுகள்ளிப்பால்விட்டே அரைத்துப் பூசத்தீரும்.

சூதம் நாவிக்கிழங்கு கெந்தகம் காயம் நேர்வாளம்கரியபவளம் அபின் கருஞ்சீரகம் இவைகளை திருகுகள்ளி எருக்கு இவைகளின் பால்விட்டரைத்துப் பூசத்தீரும்.

ஆண்குறி தோலிபிற்காணும் புண்வீக்கத்துக்கு ஆதளைப்பாலைத்தடவி அலரிபூவை கசக்கி வைத்துக்கட்டி புண்ணுறி வீக்கம் வற்றும்.

நாவிக்கிழங்கு இலிங்கம் அரிதாரம் குக்கில்கரியபவளம்அபின் பெருங்காயம் இவைகளை ஷை பால்விட்டரைத்துப் பூசத்தீரும்.

இரணங்களுக்குப் போடும்தயிலம்.

அஞ்சனக்கல் சிமிளை காந்தம் சூதம் அரிதாரம் மிருதார்சிங்கி குக்கில் பச்சை வசம்பு பூண்டு வகைக்கு கழஞ்சு-க இவைகளை பொடித்து புங்கம்பால் உதியம்பால் எள்ளெண்ணை வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து பிளவை புத்து பவுத்திரம் வெடிசூலை கன்னப்புண் முளை ஆறாரணங்களிற் போடத்தீரும்.

தேங்காய்நெய் புங்கம்பால் உதியம்பால் இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்து அதில்மிருதார்சிங்கி கெந்தகம் நீலம்சூதம் சீனம்பரங்கி பட்டை கடுக்காய்த்தோல் உள்ளிவசம்பு வகைக்குகழஞ்சி-க பொடித்து போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து ஆறாதபுண் அரைப்பிளவை படுகிரந்தி

படருகிற பரங்கிப்புண் சூலைப்புண் எலிகடிப்புண் விந்திரபிளவை எலிகடியினாலுண்டான சூலைபுடைப்புடைப்பு நீங்கும்போடத் தீரும்.

எள்ளெண்ணை தேங்காய்ப் பால் புங்கம்பால் உதியம் பால் வகைக்குபடி-க ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சூதம் கெந்தி துருசு துத்தம் குக்கில் அவுரி காசுக்கட்டி சீனம் பச்சை வெள்ளுள்ளி வசம்பு மஞ்சள் வகைக்குகழஞ்சு-க பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்துப்போட புண்புரை விந்திரபுண் தீரும்.

விந்திரிப்படலம்-முற்றிற்று.

முப்புப் படலம்.

அதாவது சகலவித அவுஷதங்களுக்கும் குருபற்ப மென்றுஞ் சொல்லப்படும்.

தை மாசி பங்குனிமாத மூன்றில் விளைகின்ற காரணமாக பூநீறை பத்துவகை சுத்தசலத்திற் கரைத்துத் தெளிவிறுத்து ரவியிற்காயவைக்கச் சுத்தியாகும் அதுபோற் கரியுப்பும் சுத்தியாகும் அமுரியில் பூநீறைக்கரைத்து அதில் பாறையுப்பை பாக்களவு யுடைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வற்றவைத்து சுத்தசலத்திற்கழுவி யுலர்த்திக்கல்வத்திட்டு அண்டவெள்ளைக்கருவால் மெழுகுபோலாட்டித் துட்டிடை வில்லைதட்டிக் காயவைத்து ஒட்டிலிட்டு மேலோடுமூடி ஏழு சீலைசெய்து உலையில்வைத்தூதச் சுண்ணமாகும் அதைப் பிங்காணிலிட்டு சுத்தசலம்விட்டு மண்டலம் வைத்தெடுக்க உப்புவிளைந்திருக்கும் இந்த மூன்றுவகைப்பூ பச்சைக்கர்ப்பூரம் வகைக்குப் பலம்-க இவைகளை வெண்கருவால் இரண்டுசாமமாட்டி வில்லைசெய்துகாயவைத்து ஒட்டிலிட்டுமூடி ஏழுசீலைசெய்து ஐம்பதெருவிற் புடம்போட்டு வீரம் பூரம் புணுகு குருவண்டு நாவி வகைக்குக் கழஞ்சு-க சேர்த்து எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் இரண்டுநாளாட்டி வில்லைசெய்து காயவைத்து ஒட்டிலிட்டுமூடி ஏழுசீலைசெய்து கோழிப்புடம் போட்டெடுத்துக் கொண்டு அதில்கழஞ்சு வெள்வங்கத்திற்பூசி அதற்கு அந்தரத் தாமரையையரைத்து அங்கிபூட்டிப் புடம்போடச் சுண்ணமாகும் அதனால் சகலரோகங்களும் தீரும்.

சிங்கிச்சுண்ணம்.

நாலுபடி அமுரியில் ஒருபடி பூநீரைக் கரைத்துவைத்து நாலாநாள் ஒருபடி தெளியவிறுத்துப் பிங்கானில்விட்டதில் வீரம் சாரம்

சீனம் வகைக்குப்பலம்-க மிருதார்சிங்கி பலம்-உ மூப்புச் சுண்ணம் கழஞ்சு-ரு இவைகளை மயனமாய் பொடித்து போட்டு அயற்காம் பாற்கிண்டி ரவியில்வைக்க நீரெல்லாம் வற்றும் அதின்பேரில் ஒரு பட்சம் ரவியில்வைக்க முத்துப்போற் பீங்கானில்விளையும் அப்படி விளைவதை யெல்லாம் வழித்துப் பீங்கானிலிட்டு ரவியில் வைக்கச் சுத்த வெண்மையாய் நீறிச்சுண்ணமாகும் இதனாற் சகல ரோகங்களும் சீனச்சரக் கருபத்தினாலும் நீறும்.

லோகமரணம்.

பாஷாணம் நவாச்சாரம் சீனம்பூரம் வெடியுப்பு காரம் சூதம் மூப்பு கெந்தி துருச்சுண்ணம் இவைகளை ஒருநிறையாய் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றால் மெழுகுபோலாட்டி நவலோகத்தகட்டில் இடைக்கிடைபருந்தப்பூசி அவைகட்குரிய மூலிகையையரைத்து அங்கிபூட்டி ஓட்டிவிட்டு முடிச்சிலேசெய்து கெஜபுடம்போடத் தீரும்.

எரிப்புத்திட்டம்.

இரண்டு விரற்கணவிறகு-க தீபம் விறகு-உ கமலம் விறகு-உ அல்லது-ரு காடாக்கினியாம்.

புடத்திட்டம்.

ஒருபலங்கொண்ட காட்டெரு-க அல்லது-உ காடைஎரு மூன்று கவுதாரிஎரு-ய் குட்டம்எரு-ருய வராகம்எரு-ா கெஜம்எரு ஆயிரம் கணபுடம்

ஊதுத்திட்டம்.

சுண்ணத்திற்குத் துருத்தி-க உருக்கினதற்குத் துருத்தி-ஊ சத்துக்குத்துருத்தி-ச.

திரிகடி என்பது மூன்றுவிரற்கடைப் பிரமாணம்
கழற்சி என்பது கவ-விராகனிடை
கழற்சிக்கா யென்பது கெச்சைக்காய்ப்பிரமாணம்
துலாம் என்பது ரூபா எடை

ஆத்மரட்சாமிர்த வயித்திய சாரசங்கிரகம்.

முற்றுப்பெற்றது.

